



Département des finances, des institutions et de la santé
Service de la consommation et affaires vétérinaires

Departement für Finanzen, Institutionen und Gesundheit
Dienststelle für Verbraucherschutz und Veterinärwesen

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

RAPPORT ANNUEL 2011
SERVICE DE LA CONSOMMATION
ET AFFAIRES VÉTÉRINAIRES



Table des matières

Considérations générales	6
Personnel	8
Echantillons analysés	10
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	10
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	12
Denrées alimentaires	14
Analyses des denrées alimentaires	14
Eaux potables	14
Antimoine dans les eaux de réseaux	14
Composés organiques volatils dans les eaux de réseaux	14
Uranium dans l'eau potable	14
Arsenic	15
Denrées alimentaires	15
Plomb, cadmium et histamine dans les poissons du commerce	15
Qualité des châtaignes	15
Aflatoxines dans les fruits à coque	15
Fumonisine dans vins rouges étrangers	15
Analyse isotopique : détermination de l'origine des abricots et des poissons	16
Analyse de vin du millésime 2010	16
Campagne nitrates-nitrites dans les salaisons apportées par les privés	16
Campagne fromage : matière grasse	16
Compléments alimentaires	16
Qualité microbiologique des glaçons	17
Qualité microbiologique de la crème et des pâtisseries	17
Qualité microbiologique des glaces	17
Qualité microbiologique des produits laitiers	18
Qualité microbiologique de la viande hachée	18
Qualité microbiologique des préparations de viande	19
Qualité microbiologique des denrées alimentaires précuites	19
Eaux de baignades	19
Urée dans les eaux de piscine	19
Trihalométhanés dans les eaux de piscine	20
Légionelles dans les bains à remous et les douches	20
Campagnes intercantionales 2011	20
Tâches administratives	21
Certificats d'exportation	21
Certificats d'exportation ou d'enregistrement pour des produits cosmétiques	21
Préavis	21
Coopération internationale et intercantonale /	
Systèmes d'alerte rapide RAPEX/RASFF	21
Rappel d'objets usuels	21
Remise d'alcool aux mineurs	22
Oppositions	22
Inspectorat	23
Evaluation du danger, de l'ampleur et du risque	26
Danger global	26
Ampleur	27
Risque	27
Entreprises valaisannes	28

Inspections des Services des eaux	28
Evolution des contestations depuis l'année 2008 dans les services des eaux et dans les réseaux d'eaux	28
Produits laitiers	29
Application de l'article 58 de l'OHyg contrôles des critères d'hygiène des procédés (staphylocoques à coagulase positive.)	29
Fromagerie non annoncée – cas particulier 2011	29
Campagnes intercantionales et nationales	30
Encres pour tatouages	30
Eau de baignade de lacs et des rivières	31
Campagne de radon 2010-2011	31
Campagne de radon 2011-2012	31
Campagne d'engrais	31
Inspections des produits chimiques	31
Formations données par l'inspectorat des denrées alimentaires	32
Cours cafetiers	32
Affaires vétérinaires	33
Ressources humaines	33
Cours donnés et informations au public	33
Loi cantonale vétérinaire	33
Santé animale	33
Epizooties	33
Eradication de la BVD	33
Eradication de la CAE (arthrite et encéphalite caprine)	34
Inspectorat des ruchers	35
Maladies des abeilles	35
Identification des ruchers	35
Inspecteurs des ruchers	35
Directives du Département fixant les modalités de surveillance d'abeilles importées du 16.09.2011	36
Maladies	36
Surveillance des épizooties (monitoring)	36
Surveillance de la salmonellose chez la volaille	37
Importations et exportations	37
Importation	37
Indemnisation	38
Elimination des sous-produits animaux	38
Exercices de préparation à la lutte contre les épizooties	38
Protection des animaux	38
Dénonciations, plaintes et récidives	39
Contrôles des unités d'élevages dans l'agriculture	39
Préavis sur les projets de construction d'étables après examen des plans	39
Attestations de conformité d'étables	39
Animaux sauvages	40
Activités commerciales avec animaux	40
Contrôle des formations obligatoires des détenteurs	40
Banque de données des animaux trouvés	40
Affaires canines	40
Cas d'agressions	40
Importations illégales de chiens	41
Chiens sans détenteurs (abandonnés) et subventions de remplacement	42

Le programme de prévention PAM (Prévention Anti-Morsure)	42
Sécurité alimentaire	42
Contrôle bleu	42
Inspection de l'hygiène dans la production laitière	43
Contrôle de la qualité du lait	43
Contrôle des viandes en abattoirs	44
Analyse de substances étrangères	44
Médicaments vétérinaires	44
Autorisation de pratiquer la médecine vétérinaire	45
Liste des abréviations	46
Liste des tableaux	47
Liste des illustrations	48

Considérations générales



Est-ce que le contenu est bien « bio » quand il y a écrit « bio » sur l'emballage? En 2011, nous avons vu entrer en Suisse des aliments pour animaux conventionnels... mais labellisés « bio ». Ces aliments vendus comme « bio »

mais fabriqués avec des ingrédients conventionnels constituent une tromperie du consommateur. On fait miroiter à ce dernier des qualités que le produit alimentaire en question ne possède pas. Le contrôle des denrées alimentaires a pour mission de déceler ces anomalies, en utilisant au besoin les méthodes d'analyse les plus récentes, et d'intervenir si nécessaire. Pour être en mesure d'étudier ces problématiques complexes, notamment en faisant appel aux méthodes analytiques en laboratoire, il est indispensable d'être spécialisé dans des domaines spécifiques, par exemple l'authenticité des denrées alimentaires. Notre laboratoire travaille dans ce domaine depuis de nombreuses années. Comme le montre le présent rapport annuel, nous avons mené en 2011 de nouvelles campagnes dans le secteur des fruits (abricots) et de la viande (poisson).

La crise de l'EHEC en Allemagne a mis en évidence les conséquences que pouvait avoir la contamination des denrées alimentaires par des micro-organismes pathogènes: plus de 50 décès et plus de 4'000 cas, à la suite de l'importation depuis l'Egypte de graines à germer contaminées! Il nous faut à présent tirer les enseignements de cette crise, que ce soit pour ce qui est de la communication avec les médias ou de la recherche de l'origine des denrées alimentaires ainsi contaminées.

De la viande qui ne satisfait plus aux critères de la viande fraîche est vendue comme telle aux consommateurs! Ici encore, on trompe l'acheteur. Des contrôles internes plus efficaces dans les chaînes de manipulation sont nécessaires en la matière, qu'il s'agisse d'autocontrôles ou d'inspections intensifiées par les autorités responsables des denrées alimentaires. Il faut trouver des solutions raisonnables. Il est évident que la viande fraîche ne doit être mise en vente comme telle que si elle est vraiment fraîche. Cela ne veut pas dire pour autant que la viande qui n'est plus considérée comme fraîche doit être détruite. La législation sur les denrées alimentaires autorise sa réutilisation, sous certaines conditions (par exemple congélation ou cuisson avant la date limite de consommation). Cela est tout à fait judicieux, à l'heure où des études révèlent que jusqu'à 30 % (!) des produits alimentaires fabriqués sous nos latitudes finissent à la poubelle. Il nous faut lutter contre cette tendance.

J'ai donné ci-dessus trois exemples d'importance nationale. Je me permettrai aussi quelques remarques sur nos investigations au niveau cantonal. Une fois de plus, nous avons mobilisé une grande part de nos ressources pour l'inspection des approvisionnements en eau potable et l'analyse de l'eau potable: une activité qui reste d'une importance primordiale pour notre canton. Or 12 % de nos échantillons d'eau potable n'étaient pas conformes aux dispositions légales et 20,6 % des adductions d'eau potable du territoire inspecté ont fait l'objet de contestations. Il faut préciser ici que ces contrôles sont effectués en fonction des risques et ne sont donc pas représentatifs.

Pour la première fois, le contrôle des vendanges de l'automne 2011 s'est déroulé entièrement selon le principe de l'autocontrôle. Une équipe de 12 contrôleurs a surveillé les vendanges et procédé à des prélèvements par sondage. La coopération avec les vigneronnes a été très bonne.

Le Chef du Département des finances, des institutions et de la santé et Conseiller d'Etat M. Maurice Tornay a présenté la nouvelle loi vétérinaire valaisanne lors de la séance du 30 mars 2011 au Conseil d'Etat. Le Grand Conseil a ensuite accepté cette loi en une seule séance le 16 juin 2011. Cette loi régleme, entre autres choses, la profession de médecin-vétérinaire, les professions paravétérinaires et l'utilisation des médicaments vétérinaires. Les activités de l'Office vétérinaire en matière d'épizooties, de protection des animaux et sur les questions concernant les chiens sont décrites dans le présent rapport annuel.

Je tiens à remercier ici cordialement les collaborateurs du Service de la consommation et affaires vétérinaires pour leur importante contribution et leur engagement constant tout au long de l'année 2011, condition première pour atteindre nos objectifs communs.

Je tiens également à remercier les responsables de la sécurité alimentaire des communes et des entreprises du secteur alimentaire, ainsi que tous nos autres partenaires, pour leur indispensable collaboration.

Dr Elmar Pfammatter
Chimiste cantonal

Personnel

Direction du service

Dr Elmar PFAMMATTER	chef de service, chimiste cantonal
Dr Jérôme BARRAS	adjoint du chef de service, vétérinaire cantonal

Service de la consommation

Laboratoire de chimie

Dr Joël ROSSIER	chimiste
Dr Patrick FURRER	chimiste
Alexandre DÉFAYES	ingénieur chimiste ETS, licencié en sciences forensiques (à 50 %)
Claire-Isabelle HÉRITIER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Valérie MAURY	laborantine en chimie spécialisée
Alwin MEICHTRY	laborant en chimie spécialisé (à 80 %)
Pascal WILLA	laborant en chimie
Marc VRUGGINK	apprenti laborant en chimie (jusqu'au 31.07.2011)
Romain AYMON	apprenti laborant en chimie
Michaël FUMEAUX	apprenti laborant en chimie
Gwénolé FOSTIER	apprenti laborant en chimie (depuis le 01.08.2011)

Laboratoire de microbiologie

Christine GENOLET-LEUBIN	ingénieur HES en agroalimentaire responsable microbiologie
Pierre-Alain RODUIT	laborant en chimie spécialisé responsable du laboratoire (jusqu'au 30.06.2011)
Olivier MABILLARD	laborant en chimie spécialisé (à 80 %) (depuis le 10.01.2011) responsable du laboratoire (à 100 %) (depuis le 01.07.2011)
Geneviève BRUNNER	laborantine en chimie spécialisée (à 80 %)
Natacha FLEURY	laborantine (à 80 %) (depuis le 01.08.2011)
Alwin MEICHTRY	laborant en chimie spécialisé (à 20 %)

Inspection des denrées alimentaires

Christine GENOLET-LEUBIN	ingénieur HES en agroalimentaire responsable inspectorat des DA
Hans-Peter HEYNEN	inspecteur cantonal
Michel REY	inspecteur cantonal
Alain ABBÉ	contrôleur
Yves DEFLEUR	contrôleur

Bernard GUEX	contrôleur
Stephan MARTY	contrôleur
Ulrich SCHNEITER	contrôleur
Stéphane VOLLUZ	contrôleur
Inspection des eaux	
Pierre-Michel VENETZ	inspecteur (à 90 %) inspecteur (à 100 %) (depuis le 01.07.2011)
Inspection des produits chimiques	
Firmin PANNATIER	inspecteur
Secrétariat et réception	
Sandrine WINTEREGG	collaboratrice administrative (à 60 %)
Gerda ALLET MADBAR	secrétaire (à 80 %)
Céline NAVEZ	apprentie employée de commerce (jusqu'au 31.07.2011)
Sangita EGGENBERGER	apprentie employée de commerce
Noémie FAVRE	apprentie employée de commerce (depuis le 01.08.2011)
Office vétérinaire	
Dr Jérôme BARRAS	vétérinaire cantonal
Vétérinaires	
Claire ZEN RUFFINEN	vétérinaire cantonale adjointe (à 70 %)
Dr Margot CHASTONAY	vétérinaire (à 30 %)
Hansruedi FURRER	vétérinaire officiel (à 50 %)
Cristina VILLIGER	vétérinaire officielle (à 80 %)
Secrétariat et collaborateurs spécialisés	
Denise AFFOLTER	collaboratrice spécialisée (à 60 %)
Albert ALTER	collaborateur spécialisé
Jeannette BITTEL	collaboratrice spécialisée (à 40 %)
Fabrice NANCHEN	collaborateur spécialisé (à 20 %) (jusqu'au 31.12.2011)
Yves PERRUCHOUD	collaborateur spécialisé
Carole BRAUN-GERMANN	secrétaire (à 60 %)
Mélanie HEINZMANN	secrétaire (à 40 %)
Hélène BONVIN	apprentie employée de commerce (jusqu'au 17.08.2011)
Héloïse TORNAY	apprentie employée de commerce (depuis le 01.08.2011)

Echantillons analysés

Le Service de la consommation a procédé à 32'049 analyses sur 8'311 échantillons :
5'907 échantillons étaient soumis au contrôle des denrées alimentaires
2'404 échantillons n'étaient pas soumis au contrôle des denrées alimentaires

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	3573	2334	5907
Echantillons conformes	3096	2092	5188
Echantillons contestés en raison de :			
A : Désignation	24	26	50
B : Composition	47	20	67
C : Anomalies microbiologiques	386	180	566
D : Résidus et contaminants	15	14	29
E : Propriétés physiques			
F : Autres raisons	5	2	7

OFSP	Désignation	Analysé	Conforme	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
01	Lait								
011	Sortes de lait	15	15						
012	Laits partiellement déshydratés, laits déshydratés	1					1		
02	Produits laitiers								
025	Crème, produits à base de crème	8	8						
03	Fromage, produits à base de fromage, produits additionnés de fromage, sérac, mascarpone								
031	Fromage	116	113		1	2			
033	Produits additionnés de fromage, de sérac, de mascarpone	2	2						
034	Fromage obtenu à partir de lait ne provenant pas de la vache	1	1						
04	Beurre, préparations au beurre, fractions de graisse de lait								
041	Sortes de beurre	3	3						
07	Mayonnaise, sauce à salade								
071	Mayonnaise, mayonnaise à salade	16	16						
08	Viande, produits à base de viande								
081	Viande	93	91	2					
082	Produits à base de viande	179	147	4	16	12			
10	Condiment, bouillon, potage, sauce								
106	Sauce pour rôti	1	1						
11	Céréales, légumineuses, produits de la minoterie								
111	Céréales	4	4						
113	Produits de la minoterie	2	2						
12	Pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie								
121	Sortes de pain	1	1						
15	Pâtes								
152	Pâtes, autres	5	5						
16	Œufs, ovoproduits								
161	Œufs de poule, entiers	6	6						
162	Œufs ne provenant pas de poules	2	2						
17	Aliments spéciaux								
175	Autres denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge	5	5						
177	Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru	52	30	7	14				1
18	Fruits, légumes								
181	Fruits	231	222	3	2		4		
182	Légumes	67	63		1		3		

OFSP	Désignation	Analysé	Conforme	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
20	Miel, mélasse, gelée royale, pollen								
201	Sortes de miel	61	58	2					1
22	Articles de pâtisserie et de confiserie								
22Z	Articles de pâtisserie et de confiserie, autres	55	50			5			
23	Glace comestible								
231	Sortes de glaces comestibles	22	18			4			
24	Jus de fruits, nectar de fruits								
241	Sortes de jus de fruits	17	15			2			
25	Sirop de fruits, sirop avec arômes, boisson de table, limonade, poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool								
254	Boisson de table au lait, au petit-lait, au lactosérum ou aux autres produits laitiers	1	1						
27	Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produits à tartiner								
276	Produits à tartiner	2	2						
28	Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau minérale artificielle et eau gazeuse								
281	Eau de boisson	4383	3895		7	475	6		
282	Glace, vapeur d'eau	67	48			19			
283	Eau minérale naturelle	14	14						
287	Eau de source	3	3						
31	Thé, maté, plantes et fruits à infusion								
311	Sortes de thé	2	2						
35	Epices, sel comestible, moutarde								
351	Epices	22	22						
36	Vins, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons contenant du vin								
362	Vin	137	123	9	3				2
38	Bière								
382	Bière spéciale	3		3					
39	Boissons spiritueuses, boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses								
392	Sortes de boissons spiritueuses	78	56		11		11		
393	Sortes de liqueurs	3	2						1
394	Sortes d'apéritifs	1	1						
39Z	Boisson contenant de l'alcool, autres	1	1						
40	Interdiction de l'absinthe								
401	Absinthe	1	1						
41	Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible								
411	Sortes de vinaigres de fermentation	1			1				
51	Denrées alimentaires préparées								
511	Denrées alimentaires prêtes	2	2						
514	Plats à consommer après réchauffage	11	6			5			
515	Plats prêts à la consommation	123	82			41			
56	Objets usuels et matériaux pour la fabrication d'objets usuels								
562	Matériaux et objets en matière plastique	3	3						
57	Cosmétiques								
571	Produits pour les soins de la peau	12	12						
579	Produits agissant sur la coloration de la peau	2					2		
58	Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire ; produits textiles								
58Z	Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire, autres	3	1				2		
68	Documents publicitaires								
681	Documents publicitaires pour denrées alimentaires	1		1					
69	Etiquetage								
691	Etiquetage des denrées alimentaires	66	33	19	11	1			2
Sous-total soumis au contrôle		5907	5188	50	67	566	29		7

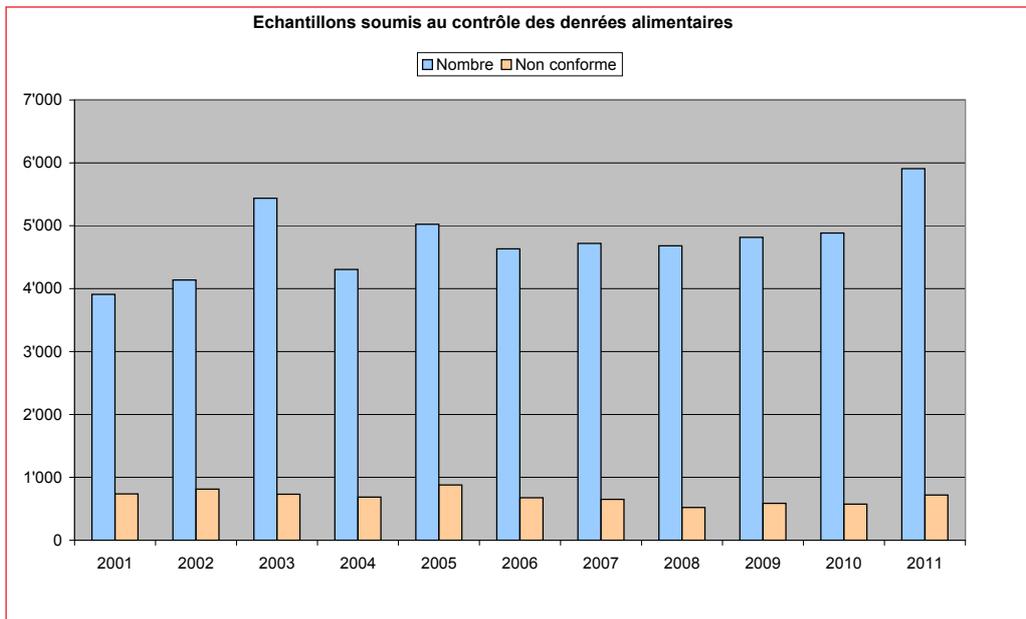
Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

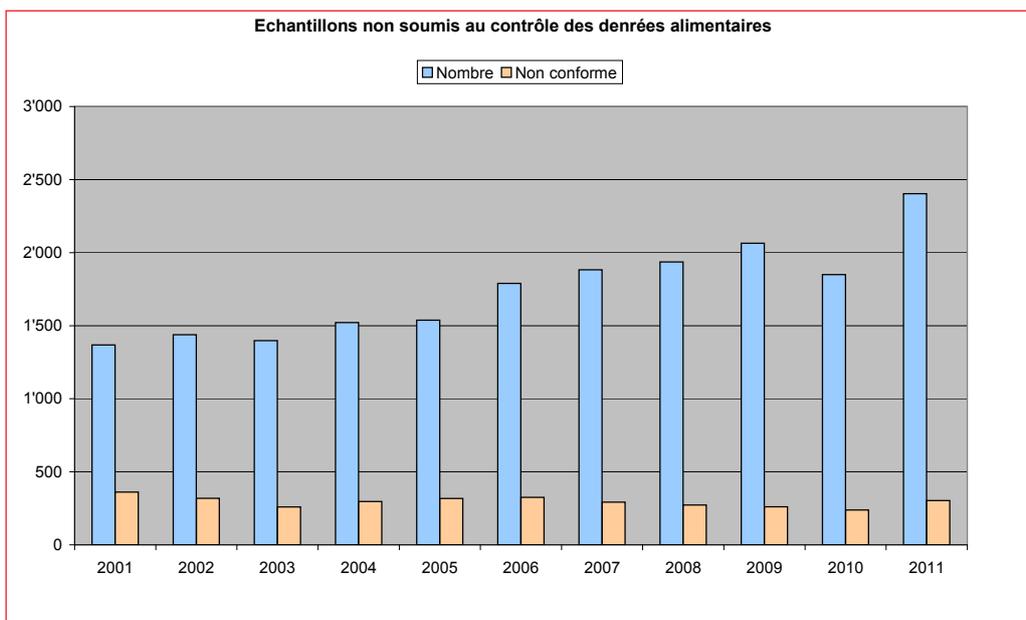
	Officiel	Privé	Total
Nombre d'échantillons analysés	654	1750	2404
Echantillons conformes	627	1474	2101
Echantillons contestés en raison de :			
A : Désignation			
B : Composition	5	56	61
C : Anomalies microbiologiques	22	207	229
D : Résidus et contaminants		13	13
E : Propriétés physiques			
F : Autres raisons			

OFSP	Désignation	Analysé	Conforme	Motifs de contestation					
				A	B	C	D	E	F
77	Objets pour analyses spéciales								
771	Objets pour enquêtes criminalistiques	65	4		61				
772	Echantillons pour essais interlaboratoires	85	85						
77Z	Objets pour analyses spéciales, autres	22	22						
81	Eaux, non considérées comme denrée alimentaire								
811	Eaux superficielles	98	94			4			
812	Eaux souterraines	27	26			1			
813	Eaux polluées	11	11						
814	Eaux de baignade	1707	1473			221	13		
815	Eaux de précipitation	2	2						
81Z	Eaux, non considérées comme denrées alimentaires, autres	374	371			3			
84	Dépôts (poussières) sur surfaces								
84Z	Dépôts (poussières) sur surfaces, autres	1	1						
87	Aliments pour animaux								
871	Aliments pour animaux d'origine végétale	1	1						
91	Déchets								
915	Déchets animaux	10	10						
92	Matériaux de construction								
923	Matériaux de construction en métal	1	1						
Sous-total non soumis au contrôle		2404	2101		61	229	13		

Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires



Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires



Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires

Denrées alimentaires

Le Service de la consommation a effectué 32'049 analyses microbiologiques et chimiques sur 8'311 échantillons. Sur les 5'907 échantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires, 719 (12,2 %) n'étaient pas conformes aux diverses législations en vigueur, et ce pour des motifs allant du mauvais étiquetage à la mise en danger de la santé par des marchandises avariées en passant par la tromperie des consommateurs.

ⓘ Avertissement important ⓘ

Les prélèvements se font de manière ciblée, si bien que les résultats statistiques ne doivent pas être considérés comme représentatifs de la situation générale : ils mettent néanmoins en évidence les problèmes.

Analyses des denrées alimentaires

Eaux potables

Antimoine dans les eaux de réseaux

L'antimoine est un métal lourd dont la teneur ne doit pas dépasser 5 ppb dans les eaux de consommation. Ce métal est utilisé dans la composition des munitions et pourrait donc se trouver aux endroits utilisés régulièrement comme places de tir. Afin de déceler sa présence éventuelle dans les eaux du canton, une campagne d'analyse de l'antimoine a été entreprise en 2011 : sur les 33 échantillons analysés, aucun ne dépassait la valeur de 3 ppb, ce qui démontre que les eaux valaisannes ne sont pas polluées par ce métal. Une campagne plus approfondie permettra en 2012 de vérifier si cela se confirme sur tout le territoire valaisan.

Résultats	
Analysés	33
Contestés	0
Raisons	aucune

Antimoine

Composés organiques volatils dans les eaux de réseaux

Les teneurs en composés organiques volatils (COV) dans les eaux de réseaux ont été analysées dans 28 réseaux d'eau potable. Les COV sont des sous-produits du traitement de l'eau formés principalement par réaction du chlore ou autres réactifs avec des substances organiques naturelles présentes dans l'eau. Sur les 28 échantillons analysés, aucun ne dépassait les valeurs limites ou de tolérances fixées individuellement pour chacun des composés. Nous avons cependant observé la présence dans ces eaux traitées de traces de chloroforme dans 13 échantillons d'eau de réseau.

Résultats	
Analysés	28
Contestés	0
Raisons	aucune

COV

Uranium dans l'eau potable

Durant l'année 2011, le SCAV a développé et validé une nouvelle méthode d'analyse qui permet d'analyser l'uranium dans les réseaux d'eau et dans les sources qui alimentent ces réseaux d'eau. L'uranium est naturellement présent dans l'eau des roches cristallines. Dans les 71 échantillons analysés, la teneur en uranium d'un seul réseau d'eau dépassait la norme indiquée par l'OFSP de 30 µg/l.

Résultats	
Analysés	71
Contestés	0
Raisons	aucune

Uranium

Il est à noter qu'en Valais, certaines eaux de source ont une teneur en uranium qui dépasse la norme en vigueur, mais qu'il est souvent possible de limiter l'utilisation de ces eaux au profit d'autres sources communales. Ces mesures ciblées continueront en 2012.

Arsenic

Le but de la campagne était de déceler la présence d'arsenic dans les réseaux d'eaux potables du Valais. La valeur limite de l'ordonnance sur les substances étrangères est 0,05 mg/l. Le seuil recommandé par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) est de 0,01 mg/l.

Résultats	
Analysés	185
Contestés	0
Raisons	aucune

Arsenic

185 échantillons d'eaux de réseaux ont été analysés, aucun ne dépassait la valeur limite fixée par l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires (OSEC).

Si l'on considère les valeurs obtenues en regard du seuil recommandé par l'OMS, on observe que 9 échantillons (4,9 %) ont une concentration en arsenic plus élevée que les 0,01 mg/l recommandés.

Sept communes sont concernées. L'origine de la présence d'arsenic est l'érosion et l'altération des roches qui en contiennent. L'arsenic est ensuite libéré dans les eaux.

Denrées alimentaires**Plomb, cadmium et histamine dans les poissons du commerce**

La teneur en plomb et cadmium a été analysée dans les poissons vendus dans les commerces : sur les 24 échantillons, aucun ne dépassait la norme légale concernant la teneur en métaux lourds. De même, sur les 34 échantillons de poissons analysés pour leur teneur en histamine, aucun n'avait une teneur qui dépassait la norme en vigueur.

Résultats	
Analysés	24 (métaux lourds) 34 (histamines)
Contestés	0
Raisons	aucune

Métaux lourds et histamines**Qualité des châtaignes**

La qualité des châtaignes d'origine étrangère a été contrôlée en 2011. 27 échantillons ont été prélevés. 4 d'entre eux dépassaient la marge de tolérance des châtaignes non conformes qui est fixée à 15 %.

Résultats	
Analysés	27
Contestés	4 (14,8 %)
Raisons	Altération par moisissures, trop sèche, véreuses

Châtaignes**Aflatoxines dans les fruits à coque**

La présence d'aflatoxines dans les fruits à coque (cacahuètes, pistaches, noisettes, amandes) a été contrôlée en 2011. 37 échantillons ont été prélevés. Aucun ne dépassait les valeurs limites fixées dans l'ordonnance sur les substances étrangères et composants. Nous avons cependant observé la présence de traces d'aflatoxine dans 5 échantillons d'amandes.

Résultats	
Analysés	37
Contestés	0
Raisons	aucune

Aflatoxines**Fumonisine dans vins rouges étrangers**

La présence de fumonisine dans les vins rouges étrangers a été contrôlée en 2011. Sur les 18 échantillons prélevés, 16 contenaient de la fumonisine B2 en quantités faibles. La moyenne sur les 18 échantillons est de 1,1 µg/l avec un maximum à 9,4 µg/l et un minimum à 0,06 µg/l. Selon l'OFSP la valeur proposée pour introduction dans l'ordonnance sur les substances étrangères est de 1000 µg/l.

Résultats	
Analysés	18
Contestés	0
Raisons	aucune

Fumonisine

Analyse isotopique : détermination de l'origine des abricots et des poissons

Au cours de l'année 2011, 291 analyses ont été effectuées pour d'une part étalonner l'instrumentation avec des produits régionaux (abricots et poissons) puis pour des campagnes cantonales et intercantionales.

Il est à noter que cette méthode a permis de dénoncer 2 cas de fraudes manifestes lors de vente de produits valaisans hors canton (abricots et perche du lac).

Résultats	
Analysés	291
Contestés	2 (0,7 %)
Raisons	Tromperie sur l'origine valaisanne des abricots

Analyse isotopique

Analyse de vin du millésime 2010

La campagne d'analyse de vin du millésime 2010 qui permet de surveiller l'évolution des pratiques œnologiques a été menée sur 22 Pinots noirs et 19 Fendants. Outre les paramètres d'analyses standards, une nouvelle technique basée sur la spectroscopie infrarouge a été implémentée, ce qui facilite la surveillance de sucrage illicite dans les vins de notre canton, mais également dans les vins venus d'ailleurs ; en 2011, 6 vins ont été contestés dont 5 pour des raisons d'étiquetage (concentration d'alcool et origine) et un pour sucrage illicite.

Résultats	
Analysés	41
Contestés	6 (14,6 %)
Raisons	Concentration d'alcool, étiquetage et sucrage illicite

Vins

Campagne nitrates-nitrites dans les salaisons apportées par les privés

La population valaisanne a été invitée, au travers d'un avis dans le *Bulletin officiel*, à amener ses produits de salaison pour faire mesurer les nitrites et les nitrates dans les viandes. Le nitrite est ra-

jouté dans la salaison pour donner une couleur rouge à la viande, augmenter la saveur et pour contrôler la croissance de micro-organismes. La bonne pratique de fabrication qui est imposée aux bouchers professionnels tolère une présence de 50 mg/kg de viande pour les nitrites et de 250 mg/kg de viande pour les nitrates.

Sur les 30 échantillons apportés par des privés, 13 (43,3 %) avaient des valeurs de nitrates et nitrites qui dépassaient la norme. Dans un cas, la norme de nitrate fixée à 250 mg/kg était même dépassée de 30 fois. Ces excès de sel sont souvent dus à des pratiques non maîtrisées qui consistent par exemple à rajouter du salpêtre directement dans la préparation d'épices. Cela conduit très souvent à un surdosage. Il est plus judicieux de se procurer du sel nitrité commercial pour éviter des surdosages involontaires.

Résultats	
Analysés	30
Non conformes	13 (43,3 %)
Raisons	Surdosage de nitrite et/ou de nitrate

Nitrite – Nitrate

Campagne fromage : matière grasse

Le but de cette campagne est de vérifier si la classification des fromages selon leur teneur en graisse est respectée. Il existe en effet un risque de tromperie pour le consommateur qui doit suivre une cure pauvre en matière grasse par exemple. Dans notre cas, un fromage annoncé comme 1/4 gras était en fait à classer dans la catégorie des 1/2 gras.

Résultats	
Analysés	5
Contestés	1 (20,0 %)
Raisons	Composition et étiquetage

Matière grasse

Compléments alimentaires

Une analyse des aliments spéciaux (compléments alimentaires et aliments d'appoint) a été entreprise pour contrôler le secteur de la parapharmacie qui com-

mercialise des denrées alimentaires ; sur 35 échantillons analysés, 9 échantillons ont été contestés pour leur étiquetage et/ou leur teneur en caféine non conforme à la législation suisse.

Résultats	
Analysés	35
Contestés	9 (25,7 %)
Raisons	Désignation, allégation de santé et composition

Complément alimentaire

Qualité microbiologique des glaçons

Lors d'inspections dans les bars et les restaurants, les machines à glaçons sont systématiquement contrôlées, car ces dernières sont un point sensible du point de vue de l'hygiène. De par leur construction, elles sont difficiles à nettoyer. Le taux élevé de contestations de 31 % sur les analyses microbiologiques des glaçons confirme le résultat des inspections, à savoir que l'hygiène de ces machines n'est pas encore suffisamment maîtrisée.

Dans un cas bien précis, nous avons même interdit la production de glaçons car la contamination par *Pseudomonas aeruginosa* n'avait pu être éliminée. Le producteur avait fait un nettoyage et une désinfection complète de son installation ; cela avait contribué à une amélioration de la situation mais n'avait pas complètement éliminé les *Pseudomonas aeruginosa*. Les résultats de l'eau étant conformes, celle-ci a pu être écartée comme source de contamination. Après deux mois d'investigations ainsi que le changement des filtres et de la machine à glaçons, les analyses ont montré des résultats conformes. Le biofilm qui se crée sur l'installation, dans les conduites et les filtres, permet à

Résultats	
Analysés	67
Contestés	21 (31,3 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (7) Escherichia coli (0) Entérocoques (6) Pseudomonas aeruginosa (9)

Glaçons

ce germe de survivre. Seul un nettoyage et une désinfection permettent une élimination de ce biofilm.

Ce cas montre l'importance du nettoyage, de la désinfection et de la maintenance des machines à glaçons.

Qualité microbiologique de la crème et des pâtisseries

Les résultats de la campagne sur la crème et les pâtisseries montrent que les procédés de fabrication dans les pâtisseries sont relativement bien maîtrisés. De plus, il faut ajouter que 11 % des contestations concernent 3 établissements sur les 34 où des prélèvements ont été effectués. Après un suivi sur place de la part des inspecteurs et contrôleurs, la cause des mauvais résultats a pu être identifiée.

Résultats	
Analysés	62
Contestés	7 (11,3 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (6) Escherichia coli (2) Staphylocoques (0)

Crème et pâtisseries

Qualité microbiologique des glaces

Lors de cette campagne, 22 échantillons de glaces artisanales ont été prélevés par les inspecteurs et contrôleurs de denrées alimentaires. Ces échantillons ont été contrôlés selon l'annexe 3 de l'Ordonnance sur l'hygiène (RS 817.024.1) qui définit les critères d'hygiène des procédés. Les résultats montrent qu'une attention particulière doit être apportée à l'hygiène de fabrication.

Résultats	
Analysés	22
Contestés	4 (18,8 %)
Raisons	Enterobacteriaceae (4)

Glaces

Qualité microbiologique des produits laitiers

L'annexe 3 de l'Ordonnance sur l'hygiène (RS 817.024.1) définit les critères d'hygiène des procédés concernant les staphylocoques à coagulase positive dans le fromage fabriqué à partir de lait cru. 62 échantillons de fromage sous presse ou de caillé dans le chaudron ont été prélevés par l'inspecteur des denrées alimentaires dans des fromageries. Dans les fromages sous presse ou grain de chaudière, la valeur de tolérance fixée dans l'OHyg pour les staphylocoques à coagulase positive (100'000 ufc/g) était dépassée dans quatre fromageries. Dans ces cas précis, l'autocontrôle de la matière première n'était pas effectué correctement. Ainsi, le lait des vaches ayant des inflammations mammaires n'était pas écarté de la production. Les lots concernés ont été bloqués et, avant la mise sur le marché, une analyse des entérotoxines (toxines formées par les staphylocoques à coagulase positive et provoquant des nausées) a été effectuée. Dans aucun de ces échantillons l'entérotoxine n'a été mise en évidence. Ce taux de contestations a beaucoup diminué par rapport à

2010 où il se montait à 36 % : il se situe actuellement à 6,5 %.

Qualité microbiologique de la viande hachée

Les analyses sur la viande hachée et les préparations de viande ont été effectuées selon l'annexe 3 de l'Ordonnance sur l'hygiène (RS 817.024.1) qui définit les critères d'hygiène des procédés.

Résultats	
Analysés	66
Contestés	11 (16,7 %)
Raisons	Germs aérobies mésophiles (11) Escherichia coli (0) Salmonella spp (0)

Viande hachée

Les résultats des prélèvements de viande hachée dans les boucheries montrent deux tendances au niveau des germes aérobies mésophiles. 7 % des échantillons sont contestés à cause du dépassement de la valeur de tolérance supérieure selon l'annexe 3 de l'Ordonnance sur l'hygiène. 38 % des échantillons se trouvent dans la valeur de tolérance se situant entre 500'000 et 5'000'000 de germes par gramme. Ces résultats montrent qu'un effort doit encore être fait en

Produits	Type	Nombre	Conforme	Contesté	% contesté
Fromage à pâte mi-dure au lait cru de vache	Produit fini	45	45		
Fromage à pâte mi-dure au lait cru de vache	Sous presse ou grain de chaudière	61	57	4	6.6
Fromage à pâte dure au lait cru de vache	Produit fini	1	1		
Fromage à pâte dure au lait cru de vache	Sous presse ou grain de chaudière	1	1		
Fromage frais, séré, caillé de fromage frais	Produit fini	3	3		
Fromage de chèvre	Produit fini	1	1		
Fromage à pâte molle	Produit fini	2	2		
Sérac	Produit fini	2	2		
Lait cru	Production primaire	10	10		
Lait entier	Produit fini	3	3		
Lait partiellement écrémé	Produit fini	2	2		
Lait en poudre	Produit fini	1	1		
Beurre divers	Produit fini	3	3		
Total échantillon		135	131	4	3.0

Produits laitiers

ce qui concerne l'hygiène de fabrication, la température et la durée de stockage. Il faut toutefois noter que l'hygiène concernant les germes pathogènes *Escherichia coli* et *Salmonella spp* est bien maîtrisée.

Qualité microbiologique des préparations de viande

Lors de la campagne sur les préparations de viande dans les boucheries, un résultat très satisfaisant a été observé. En effet, l'hygiène de fabrication et la qualité des matières premières de ces produits semblent bien maîtrisées.

Résultats	
Analysés	62
Contestés	1 (1,6 %)
Raisons	<i>Escherichia coli</i> (1) <i>Salmonella spp</i> (0)

Préparation de viande

Qualité microbiologique des denrées alimentaires précuites

Dans les cuisines, pour des raisons de temps, tous les mets ne peuvent être cuisinés à la minute. Souvent, des denrées telles que les pâtes, le riz, les légumes et même certaines fois la viande, sont préparées à l'avance.

Lors de la commande, le restaurateur n'a plus qu'à réchauffer les aliments. Malheureusement, ce réchauffement ne suffit pas dans tous les cas pour éliminer les micro-organismes présents.

Ces aliments sont fréquemment stockés plusieurs jours. Si les manipulations et les ustensiles utilisés pour le service ne sont pas irréprochables, les aliments peuvent être contaminés. Lors du stockage, ces micro-organismes peuvent par la suite se développer plus ou moins rapidement.

Résultats	
Analysés	123
Contestés	53 (43,1 %)
Raisons	Germes aérobies mésophiles (36) Enterobacteriaceae (41) Staphylocoques (2) Bacillus cereus (5)

Denrées alimentaires précuites

Cette année, une partie des prélèvements ont été ciblés dans les stations pendant la période hivernale.

En comparaison avec l'année dernière, on observe un taux de contamination plus élevé avec 43 % de contestations pour les pâtes et 53 % pour le riz.

Dans un échantillon, nous avons même constaté une teneur en germes aérobies mésophiles supérieure à 1 milliard par gramme. Il y a également eu 5 échantillons dans lesquels nous avons identifié des germes du type *Bacillus cereus*. Ce germe peut provenir de la matière première puis, être multiplié lors du stockage.

Cette campagne sera reconduite en 2012.

Eaux de baignades

Urée dans les eaux de piscine

L'urée présente dans l'eau de piscine contribue à la formation de trichloramine et réagit avec le chlore libre pour former des sous-produits de désinfection indésirables.

Une campagne d'analyse sur la présence d'urée dans les eaux de piscine du canton a été entreprise en 2011 ; sur les 33 échantillons analysés, 9 dépassaient la valeur de référence de 1 mg/l selon la norme SIA 385 sur les eaux dans les piscines. Ces prélèvements ont été réalisés dans 22 établissements de bains. Parmi ceux-ci 7 avaient une piscine au moins avec de l'eau contenant de l'urée dépassant la valeur de référence. Ces valeurs démontrent que les eaux de piscine doivent être mieux contrôlées. Une nouvelle campagne sera réalisée à l'avenir afin de garder un suivi de l'état de la situation.

Résultats	
Analysés	33
Contestés	9 (27,3 %)
Raisons	Dépassement de la valeur de référence

Urée

Trihalométhanes dans les eaux de piscine

Les trihalométhanes (THM) sont des sous-produits de la chloration de l'eau formés principalement par réaction du chlore avec des substances organiques naturelles présentes dans l'eau. Les THM mesurés sont le chloroforme (CHCl₃), le bromodichlorométhane (CHBrCl₂), le chlorodibromométhane (CHClBr₂) et le bromoforme (CHBr₃).

Une campagne d'analyse sur la présence de THM dans les eaux de piscine du canton a été entreprise en 2011 ; sur les 62 échantillons analysés, 12 dépassaient la valeur de référence de 0,03 mg/l de la norme SIA 385 sur les eaux dans les piscines. Ceci démontre également que les eaux de piscine doivent être plus contrôlées. Une nouvelle campagne sera réalisée à l'avenir afin de réaliser ce suivi de l'état de la situation.

Résultats	
Analysés	62
Contestés	12 (19,4 %)
Raisons	Dépassement de la valeur de référence

Trihalométhanes

Légionelles dans les bains à remous et les douches

Pendant les dernières années, le SCAV a mis en service une méthode de détection des légionelles (*legionella pneumophila*) par biologie moléculaire ; cette analyse dite PCR permet de réduire le temps d'analyse de ces bactéries de 10 jours avec la méthode de culture classique à 1 journée. Ce gain de temps est important et permet de rapidement investiguer la présence de ce pathogène qui peut conduire à des pneumonies atypiques ;

Paramètres analysés	Cantons	Echantillons	Résultats
SO ₂ dans les fruits secs	GE, NE, VS	37	Tous conformes
Arsenic dans l'eau potable	VD, NE, VS	210	Tous conformes
Déclaration de provenance des poissons	GE, VS, FR, NE	27	3 contestés
Nitrite – nitrate dans les viandes	VS, VD, NE, JU, GE	36	3 contestés

Campagnes intercantionales

cette technique ne distingue cependant pas les bactéries vivantes des mortes, et les résultats positifs sont donc toujours confirmés par une culture des bactéries vivantes qui sont seules à être pathogènes.

Sur les 37 analyses de légionelles effectuées en 2011, 5 ont été détectées positives en PCR et 1 a conduit à une contestation après mise en culture. Grâce à cette nouvelle technique, des campagnes plus systématiques pourront être mises en place en 2012.

Résultats	
Analysés	37
Contestés	1 (2,7 %)
Raisons	Présence de <i>legionella pneumophila</i> cultivable

Légionelles

Campagnes intercantionales 2011

Des campagnes d'analyses intercantionales ont été organisées durant l'année 2011. Le Valais a participé à plusieurs campagnes en tant que préleveur d'échantillons qui ont été analysés par les laboratoires des autres cantons. Pour quatre campagnes les échantillons des autres cantons ont été acheminés au laboratoire de Sion. En Valais, les analyses suivantes ont été effectuées :

- la quantité de dioxyde de soufre (agent conservateur) dans les fruits secs ;
- la teneur en arsenic dans les eaux potables ;
- l'origine des poissons déclarés suisses ;
- la teneur en nitrite/nitrate dans les salaisons.

Tâches administratives

Certificats d'exportation

Les instances cantonales compétentes de contrôle des denrées alimentaires délivrent les certificats pour les denrées alimentaires destinées à l'exportation selon l'article 73 de l'ordonnance du DFI sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS 817.025.21). L'Association des chimistes cantonaux de Suisse met à disposition un formulaire unifié, développé en accord avec l'Office fédéral de la santé publique, pour l'élaboration de ce certificat d'exportation. 75 certificats d'exportation pour différentes denrées alimentaires ont été établis en 2011.

Certificats d'exportation ou d'enregistrement pour des produits cosmétiques

En Suisse, les produits cosmétiques peuvent être fabriqués, importés et remis aux consommateurs sans autorisation préalable de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).

Cependant, différents pays exigent pour l'importation de produits cosmétiques en provenance de Suisse qu'une « Attestation for Exportation » accompagne la marchandise ou qu'un « Free Sale Certificate » soit fourni préalablement pour enregistrement dans le pays cible. En 2011 nous avons fourni 37 certificats d'exportation pour des produits cosmétiques fabriqués en Valais.

Préavis

Selon l'article 12 de l'arrêté concernant les installations d'alimentation en eau potable du 8 janvier 1969, les projets visant à l'installation ou à la modification d'un captage ou d'une dérivation d'eau destinée à l'alimentation humaine ne peuvent être exécutés sans l'approbation du Service de la consommation et affaires vétérinaires.

En 2011, 17 dossiers concernant l'eau potable ont été soumis à notre service pour approbation.

25 préavis concernant des restaurants et des laboratoires pour la transformation des denrées alimentaires et 7 dossiers concernant des piscines/saunas/wellness ont aussi été préparés.

Coopération internationale et intercantonale / Systèmes d'alerte rapide RAPEX/RASFF

Bien que la Suisse ne soit pas membre de l'Union européenne, elle peut profiter des systèmes d'alerte rapide RAPEX et RASFF. Sous la coordination de l'Office fédéral de la santé publique, les autorités d'exécution cantonales sont averties lorsque des produits dangereux pour la sécurité des consommateurs doivent être retirés du marché.

Le système RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) est un système d'alerte rapide de la Commission européenne concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Le système RAPEX (Rapid Exchange of Information System) est un système d'alerte rapide de l'UE pour la protection des consommateurs. Ce système permet l'échange des informations des Etats membres sur les biens de consommation courante dangereux ou potentiellement dangereux (à l'exception des produits alimentaires et pharmaceutiques ainsi que des médicaments).

Rappel d'objets usuels

Les inspecteurs des denrées alimentaires sont ainsi intervenus quatre fois en tout l'an dernier pour faire retirer du commerce des objets de consommation courante dépassant certaines concentrations autorisées : sacs à main (colorants azoïques), cuillères à sauce et à soupe (formaldéhyde), pelles à sable pour enfants (plomb et chrome).

Ces notifications concernaient toutes des produits chinois non conformes aux exigences, qui ont été retirés du marché.

Remise d'alcool aux mineurs

Selon l'article 11 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02), les boissons alcooliques ne doivent pas être remises aux enfants ni aux jeunes de moins de 16 ans. En 2011, 18 dossiers ont été traités par le Chimiste cantonal. Dans tous ces cas des contestations ont été prononcées.

Oppositions

Conformément à la législation sur les denrées alimentaires, les décisions portant sur la contestation d'une marchandise prononcées à l'encontre des responsables d'une entreprise de denrées alimentaires peuvent faire l'objet d'une opposition, dans un délai de cinq jours, auprès de l'autorité qui a rendu la décision. En 2011, nous avons reçu 3 oppositions pour un nombre total de 915 contestations.

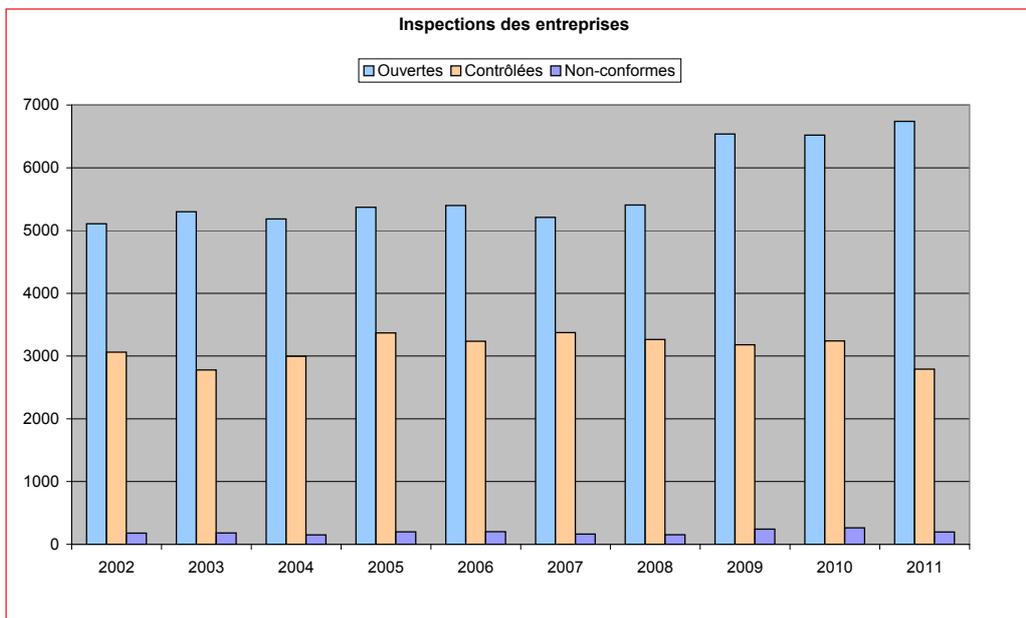
Inspectorat

Sur les 6'739 entreprises soumises au contrôle, 2'791 (41,4 %) ont été contrôlées et 3'429 inspections ont été effectuées. Dans 196 établissements (7,0 %), des non-conformités ont été constatées et des mesures immédiates ont été ordonnées en vue de rétablir une situation normale.

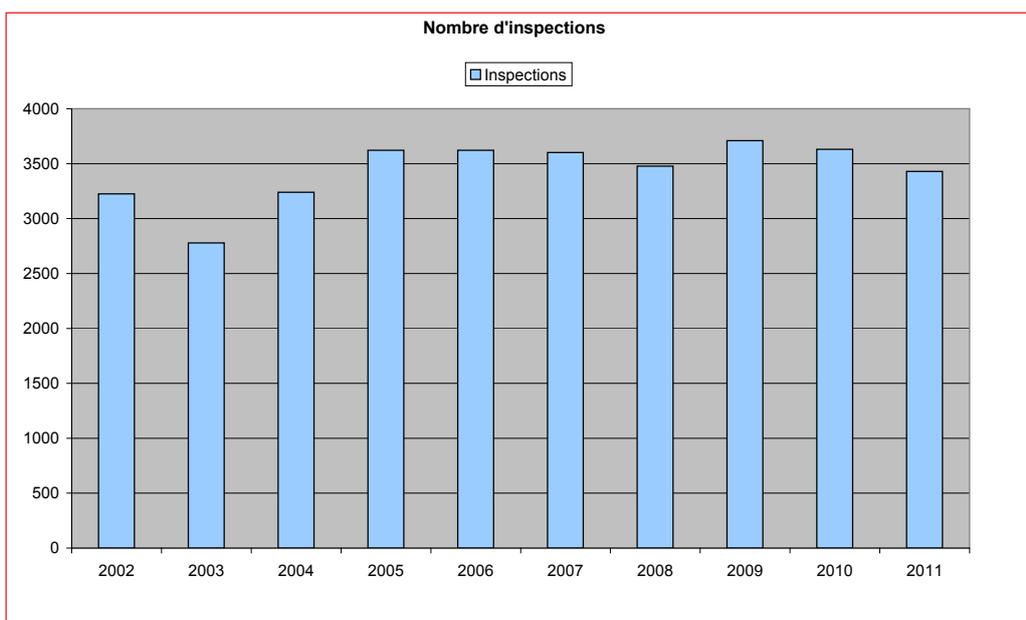
Catégorie	Type d'établissement	Ouvert	Contrôlé	Conforme	Contesté
A	Entreprises industrielles de fabrication ou transformation				
A1	Fabrication, transformation de matières premières animales				
	Boucherie industrielle – fabrique de viande séchée (REE)	8	3	3	
	Fromagerie – laiterie industrielle (REE)	3	4	2	2
A2	Fabrication, transformation de matières premières végétales				
	Boulangerie industrielle	9	9	7	2
A3	Industrie des boissons				
	Marchand de vin avec encavage > 500'000 kg	18	6	6	
A5	Autres industries alimentaires				
	Distillerie	6			
	Fabrique de denrées alimentaires	17	13	13	
B	Entreprises artisanales, avec ou sans vente				
B1	Boucheries, poissonneries				
	Boucherie – laboratoire	88	31	31	
	Poissonnerie (commerce)	20	14	13	1
B2	Laiteries, fromageries				
	Centre de coulage du lait	21	7	6	1
	Fromagerie – alpage – ferme	157	53	40	13
	Fromagerie – laiterie – alpage (REE)	40	32	27	5
B3	Boulangerie, confiserie				
	Boulangerie – laboratoire	111	88	75	13
B4	Production de boissons				
	Marchand de vin avec encavage < 500'000 kg	74	22	22	
	Production artisanale de boissons alcooliques	8			
	Propriétaire-encaveur	433	7	6	1
B5	Production et vente à la ferme				
	Vente directe à la ferme	42	6	4	2
B6	Autre entreprise artisanale				
	Fabrication artisanale de denrées alimentaires	56	10	10	
C	Commerce (sans fabrication ou transformation)				
C1	Commerce en gros (sans fabrication ou transformation)				
	Boucherie – magasin	100	65	64	1
	Boulangerie – magasin	207	147	141	6

Catégorie	Type d'établissement	Ouvert	Contrôlé	Conforme	Contesté
	Commerce de gros de boissons	20	10	10	
	Commerces (sans transformation de DA)	21	9	9	
	Dépôt de denrées alimentaires	76	15	13	2
	Importation de viandes (sans transformation de DA)	13	4	4	
	Marchand de vins sans encavage	132	2	1	1
C2	Supermarché				
	Hypermarché > 2500 m ²	6	3	3	
	Supermarché > 400 m ² < 2500 m ²	141	101	97	4
C3	Commerce de détail, marchés				
	Droguerie – vente aliments spéciaux (coiffeur)	25	1	1	
	Epicerie – petit magasin	434	289	271	18
	Fitness – centre sportif	17	3	3	
	Kiosque (uniquement DA préemballées)	226	104	103	
	Pharmacie	115			1
	Vente ambulante (stand de foire – marché – colporteur)	204	57	56	1
C5	Commerce d'objets usuels				
	Commerce d'objets usuels	22			
C6	Autre commerce				
	Transport de denrées alimentaires	3			
D	Entreprise de restauration et de distribution de mets				
D1	Restauration collective				
	Bar-café sans restauration	524	302	292	10
	Bed & Breakfast – garni	116	13	13	
	Cabanes (type CAS)	60	3	3	
	Carnotzet	20	24	24	
	Restaurant-café avec restauration	2449	1609	1511	98
D2	Catering, party-services				
	Traiteur – catering	36	16	16	
	Vente à l'emporter (kebab – pizza...)	41	28	28	
D3	Hôpital, home				
	Colonie – cantine – école	292	63	62	1
	Crèche – garderie – UAPE	27	13	13	
	Home – hospice	82	59	57	2
	Hôpital	18	7	7	
D4	Restauration de l'armée				
	Militaire	16	6	6	
E	Eau de boisson				
E1	Captage et distribution d'eau				
	Service des eaux	185	53	45	8
	Divers				
	Divers		118	115	3
	Total	6739	3429	3214	196

Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats



Inspections des entreprises



Inspections

Evaluation du danger, de l'ampleur et du risque

Afin de déterminer la fréquence des inspections dans les entreprises de denrées alimentaires, trois paramètres sont évalués lors de chaque contrôle. Il s'agit du danger que représente une entreprise en fonction de son activité, de l'ampleur de l'entreprise en fonction de sa taille, et du risque qu'elle représente pour le consommateur. Le risque est calculé avec les paramètres « danger » et « ampleur ».

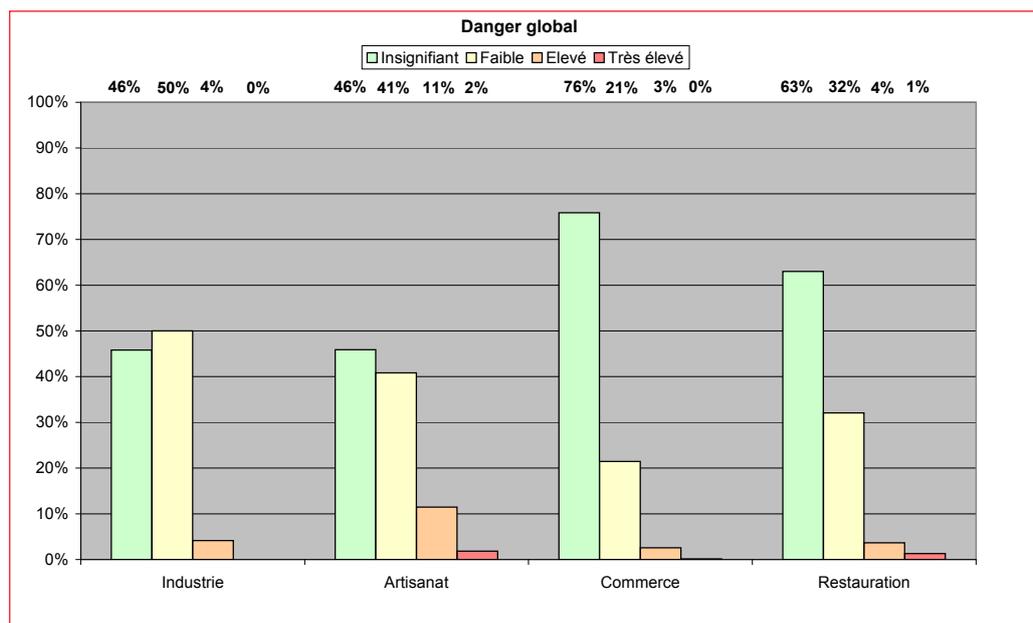
L'évaluation du danger global est faite depuis plusieurs années, par contre c'est la troisième année que nous évaluons l'ampleur et le risque. Ces évaluations vont nous permettre de mieux cibler nos contrôles pour les années à venir.

Danger global

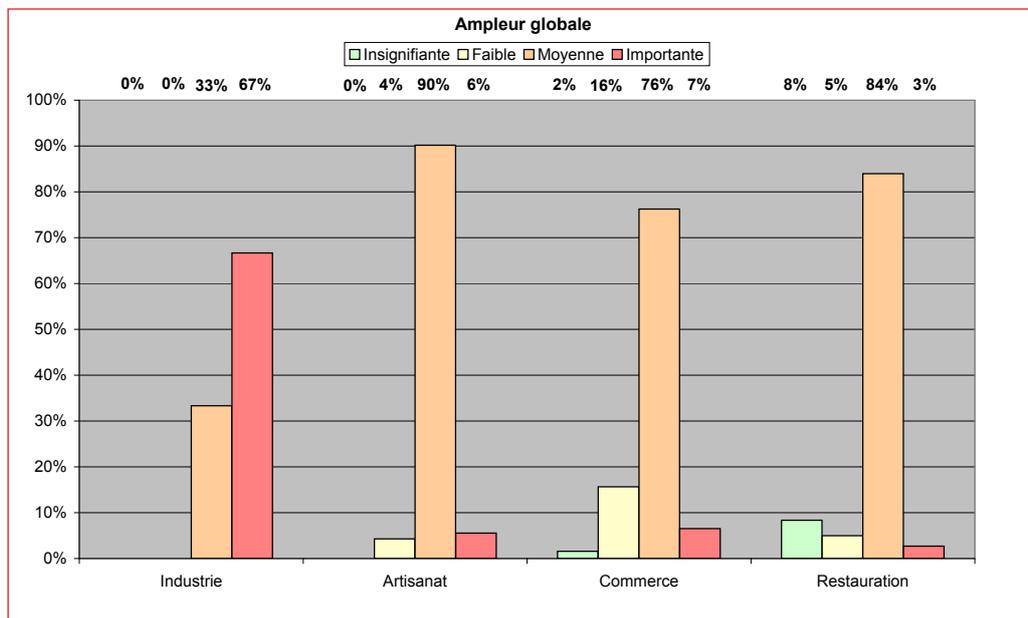
Le danger global est évalué lors de l'inspection. Il montre la qualité du travail effectué dans l'entreprise. Quatre paramètres sont pris en considération :

- autocontrôle
- denrées alimentaires
- processus et activité
- locaux et appareils

Ils sont notés « bon », « suffisant », « insuffisant » ou « mauvais ». En fonction de ces évaluations, les entreprises sont classées dans quatre catégories de danger global (insignifiant, faible, élevé, très élevé). Le graphique ci-dessous montre une statistique du danger global en fonction des types d'entreprises de denrées alimentaires.



Danger global



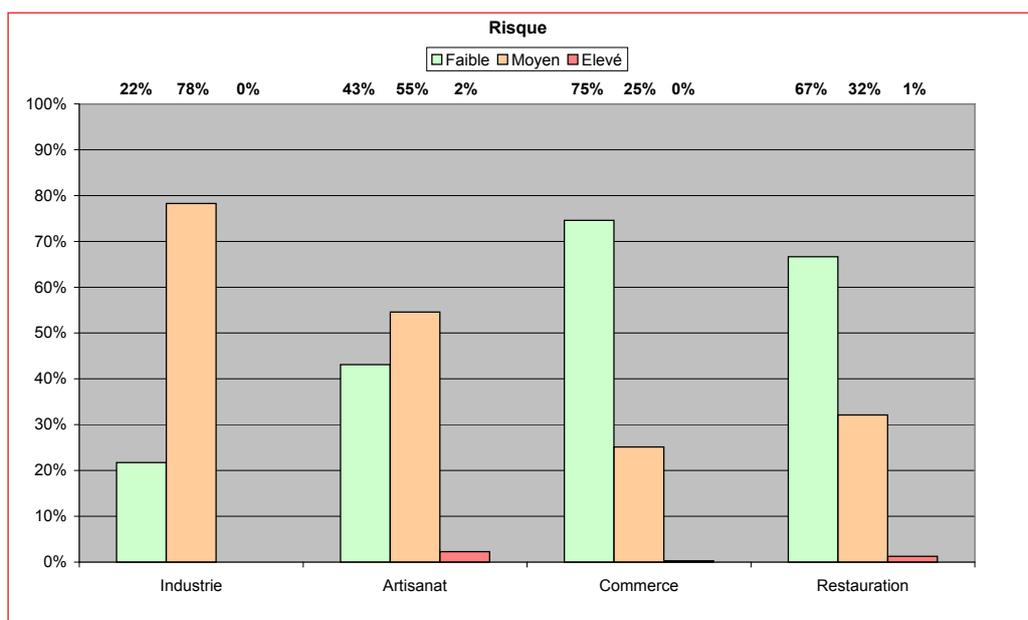
Ampleur globale

Ampleur

L'ampleur est évaluée en fonction du type de denrées alimentaires (DA périssables, autres DA, objets usuels) et de la taille de l'entreprise (importance nationale, cantonale, régionale, locale).

Risque

L'évaluation du danger et de l'ampleur donne le risque (faible, moyen, élevé). Le risque détermine la fréquence des contrôles à faire dans les entreprises. Plus le risque est élevé, plus les contrôles seront effectués souvent.



Risque

Entreprises valaisannes

En analysant en détail les trois tableaux ci-dessus, on remarque que les industries et les commerces ont moins de problèmes liés aux travaux sur les denrées alimentaires que les entreprises artisanales et de restauration.

En revanche, l'ampleur des industries est bien plus importante que pour les trois autres types d'entreprises. Il en découle que le risque est plus élevé pour les industries que pour l'artisanat, les commerces et les entreprises de restauration.

Inspections des Services des eaux

Durant l'année 2011, 53 services des eaux et 34 réseaux d'eau ont été inspectés.

8 services des eaux et 7 réseaux ont été contestés.

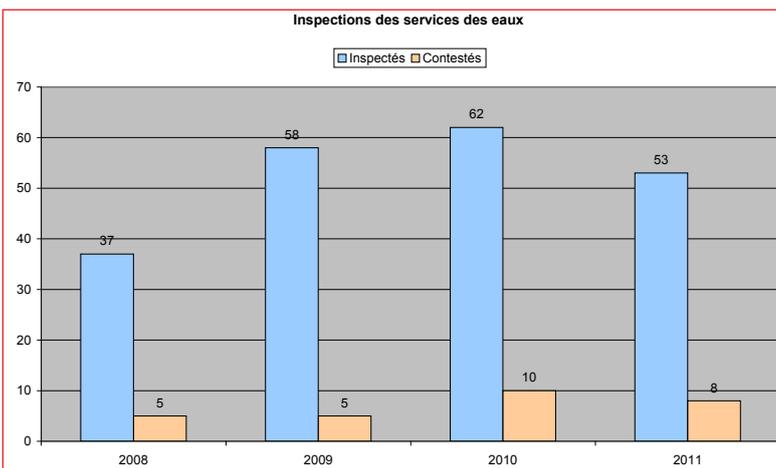
Si le centre et le bas du canton n'ont pas connu de crise majeure en 2011, il n'en a hélas pas été de même dans la partie germanophone de notre canton.

Les terribles intempéries d'octobre ont fortement touché les communes de Leukerbad, Salgesch, Ferden, Kippel, Wiler, Blatten, Gampel-Bratsch et Steg. En plus des visions locales et des conseils aux services des eaux, de nombreux prélèvements ont été effectués pour connaître l'état de contamination des eaux distribuées aux habitants des localités touchées.

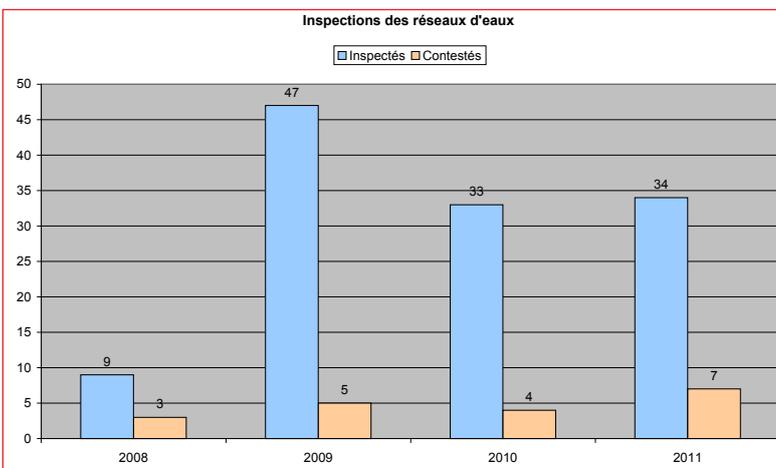
Il est à relever que dans le but d'aider et de soutenir les localités touchées, le SCAV a effectué gratuitement toutes ces analyses.

Evolution des contestations depuis l'année 2008 dans les services des eaux et dans les réseaux d'eau

Les graphiques ci-contre montrent que les taux de contestations sont et restent assez (trop) élevés concernant les services des eaux. Ces contestations sont dues à des infrastructures vieilles, mal entretenues et pas assez suivies. Il faut aussi mentionner que grâce à ces inspections, beaucoup de communes (responsables des services des eaux) ont modernisé leurs équipements dans ce domaine durant les dernières années, en investissant beaucoup d'argent. Quelques exemples



Inspections des services des eaux



Inspections des réseaux d'eau



Captation d'eau

d'un mauvais suivi des installations des services des eaux sont documentés ci-dessous :



Mur troué d'un réservoir



Saleté dans les installations

Produits laitiers

Nous constatons que 8,8 % des entreprises de production laitière ne correspondent pas au standard de la sécurité alimentaire en vigueur, notamment dans le domaine de l'AQ (assurance qualité), du respect des Bonnes Pratiques de Fabrication, des locaux et des installations. Il faut être prudent avec le chiffre concernant les industries REE. Sur 3 entreprises REE ouvertes, 2 ont fait l'objet d'une inspection complète et celles-ci étaient conformes. La troisième inspection a montré des lacunes dans un secteur bien précis.

Etablissement	Ouverts	Controlés	Contrôles	Conformes	Contestés
Centre de coulage	22	7	7	6	1
Fromagerie d'alpage + ferme	160	46	52	39	13
Fromagerie REE	41	28	32	30	5
Industrie REE	3	3	3	2	1
Total	226	84	95	77	20

Entreprises de production laitière

Application de l'article 58 de l'OHg contrôles des critères d'hygiène des procédés (staphylocoques à coagu- lase positive.)

Dans le processus de la fabrication du fromage, il est obligatoire de prélever des échantillons pendant la fabrication du fromage. Un tel prélèvement est effectué directement dans la chaudière pour l'analyse des staphylocoques à coagulase positive. La présence de telles bactéries peut être, entre autres choses, un indicateur de la présence d'inflammations au niveau des mamelles des vaches. Cette bactérie peut produire des toxines qui sont très dangereuses pour les consommateurs. Le tableau ci-dessus montre que ces prélèvements se font bien dans le domaine industriel et artisanal ; par contre, dans les fromageries d'alpage et les fermes, une grande amélioration est nécessaire.

Etablissement	Controlés	Non conformes	%
Fromagerie d'alpage + ferme	44	31	70.5
Fromagerie REE	20	2	10.0
Industrie REE	3		
Total	67	33	49.3

Entreprises contrôlées selon l'article 58 de l'OHg

Fromagerie non annoncée – cas particulier 2011

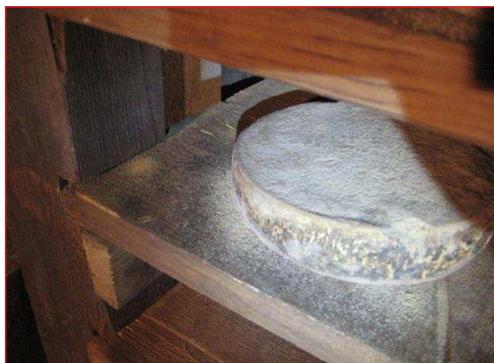
A la suite d'une plainte venant de la police cantonale, nous avons effectué un contrôle d'une fromagerie artisanale. Nous avons constaté que la fabrication se déroulait sans document d'assurance qualité, ce qui signifie qu'il n'y avait pas de fiches de fabrication, pas de plan d'analyses, ni de cahier des traitements du bétail. De plus, l'état hygiénique de

cet établissement et des alentours était déplorable. Le matériel et le local de fabrication étaient dans un état insatisfaisant. Ce manque de suivi et d'hygiène a été confirmé par la qualité des fromages et des tommes en cave. Ils étaient altérés, et présentaient une « peau de crapaud » en surface et la pâte avait du « mille trous ».

La sécurité alimentaire n'était pas garantie ; il a été décidé de séquestrer les



Mille trous dans un fromage



Peau de crapaud sur un fromage



Manque d'ordre et d'hygiène



Manque d'ordre et d'hygiène

fromages puis de les détruire. Une interdiction de l'utilisation des locaux et des installations pour la fabrication de produits laitiers et de toutes autres denrées alimentaires a été prononcée.

Campagnes intercantionales et nationales

Au cours des campagnes intercantionales de 2011, des marchandises non conformes aux exigences ont fait l'objet de contestations et ont dû être retirées du marché. Des décrets de retrait du marché ont ainsi été pris pour des écharpes (2-naphtylamine) ou des spiritueux (uréthane).

Selon la nature et la portée de la contestation, les entreprises concernées ont été contactées par téléphone ou par courrier électronique. Au besoin, le rappel local des marchandises a été ordonné et son exécution a été contrôlée par la suite.

Encres pour tatouages

Les encres pour tatouages ont fait l'objet d'une campagne nationale d'analyses.

Afin de ne pas mettre en danger la santé de leurs clients, les tatoueurs doivent utiliser des encres conformes à l'Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain. Or 4 des 5 échantillons prélevés ont fait l'objet de contestations parce que leur composition n'était pas indiquée sur l'étiquette ! 3 produits font depuis lors l'objet d'une interdiction d'utilisation. Le prélèvement d'échan-



Encres pour tatouages

tillons a révélé, entre autres choses, l'utilisation d'encre de Chine, qui ne doit jamais être utilisée pour les tatouages. Du phénol (conservateur) a en outre été mis en évidence, à une concentration 76 fois supérieure à la limite tolérée, dans le même échantillon. Un autre échantillon contenait un pigment jaune (C.I. 21108) non autorisé dans les encres pour tatouages. D'autres additifs n'étaient pas déclarés (éthoxylate de β -naphthol).

Eau de baignade de lacs et des rivières

Pendant la saison estivale 2011, les lieux de baignade lacustre ont aussi été échantillonnés. 24 points situés dans les gouilles et dans le lac Léman ont été prélevés à deux reprises. Au total, 49 prélèvements ont été faits. 45 échantillons ont été classifiés dans la catégorie A (moins de 100 escherichia coli/100 ml et 0 salmonelle/1000 ml) et 4 dans la catégorie B (de 100 à 1000 escherichia coli/100 ml et 0 salmonelle/1000 ml). Donc aucun échantillon n'a été contesté.

Campagne de radon 2010-2011

Durant l'hiver 2010-2011, 143 dosimètres ont été posés. Sur ces dosimètres posés, 6 (4,2 %) ont donné, pour des locaux habités, des valeurs plus grandes

que 1000 Bq/m³, et 22 (15,4 %) des valeurs plus grandes que 400 Bq/m³. Les propriétaires ont été avertis et, pour les valeurs plus grandes que 1000 Bq/m³, des mesures d'assainissement ont été ordonnées.

Campagne de radon 2011-2012

La problématique du radon en Valais a été communiquée dans la presse. Ceci a eu pour effet d'inciter la population à effectuer des mesures dans leurs habitations. Pour la campagne en cours, 420 dosimètres ont été posés entre novembre et décembre. La distribution des dosimètres a été faite en priorité aux communes à risques moyens à élevés. Les dosimètres sont en cours d'évaluation et, par conséquent, les résultats ne sont pas encore disponibles.

Campagne d'engrais

Le SCAV a pris part à une campagne de prélèvements d'engrais organisée par l'OFAG. Les échantillons ont été analysés au laboratoire cantonal d'Uri. Pour le Valais, 24 engrais étaient concernés. Cette campagne a eu pour but de vérifier si la composition correspondait aux indications de l'étiquetage. De plus, une vérification a été effectuée par rapport à la déclaration de ces engrais.

Inspections des produits chimiques

Dans le cadre du concept santé et sécurité au travail, l'inspecteur des produits chimiques a procédé à l'inspection de 4 laboratoires d'établissements d'enseignement. Ces inspections sont basées principalement sur la gestion et l'entreposage des substances et produits chimiques.

L'inspecteur des produits chimiques a également participé à différentes campagnes cantonales de prélèvements, principalement en ce qui concerne les piscines.

Formations données par l'inspectorat des denrées alimentaires

Cours cafetiers

Depuis 2008, les cours pour les cafetiers-restaurateurs (LHR) ont été adaptés et modifiés.

On constate une amélioration de manière générale sur la mise en place de l'autocontrôle dans chaque établissement public.

En 2011, nous avons donné 28½ jours de cours et formé 192 candidats. 269 candidats se sont présentés aux examens. 57 candidats ont échoué, et sur les 57 personnes qui ont refait les examens, 9 ont échoué à nouveau.

Dans le tableau ci-dessous, les formations données en 2011 par les inspecteurs et contrôleurs des denrées alimentaires sont listées.

Type de formation	Lieu	Heures
Cafetiers-restaurateurs	Technopôle, Sierre	96
Apprentis cuisiniers	Centre professionnel, Sion	8
Apprentis école d'agriculture	Ecole d'agriculture, Châteauneuf	15
Cours fromagers (vache et chèvre)	Ecole d'agriculture, Châteauneuf	20
Cours « Weinbaukurs »	Ecole d'agriculture, Châteauneuf	2
Boulangers	-	2
Cuisiniers (Zermatt)	-	2
Total		143

Cours de formation donnés par l'inspectorat

Affaires vétérinaires

Ressources humaines

En 2011 l'OVet comprenait 7,5 EPT, une auxiliaire du secrétariat représentant 0,8 EPT auxiliaire du secrétariat, et une apprentie de commerce. Ces emplois sont occupés par 12 personnes différentes. En général un ou une stagiaire en formation ou en recherche d'emploi est intégré à l'équipe.

Cours donnés et informations au public

Un programme de 8 heures de cours est donné par les vétérinaires officiels de l'OVet aux élèves de l'Ecole cantonale d'agriculture de Châteauneuf sur les thèmes de la sécurité alimentaire, de l'usage des médicaments en élevage et sur la reconnaissance, la prévention et la lutte contre les épizooties. Une journée supplémentaire a été organisée lors d'un module pratique pour ces mêmes élèves.

Un cours de 2 heures a été donné aux aspirants de l'Ecole de police. Ce cours présentait les différents domaines d'activités de notre office et les collaborations avec les polices cantonale et municipales.

Un cours d'une demi-journée a été présenté par la responsable des Affaires canines aux employés des douanes sur les problèmes liés à l'importation illégale de chiens, notamment de pays avec risques de rage.

Le vétérinaire cantonal a informé à plusieurs reprises le public par le biais des différents médias ou lors d'assemblées annuelles des fédérations d'élevage. Les thèmes traités concernaient l'actualité, notamment dans le domaine de la protection des animaux et des épizooties.

Loi cantonale vétérinaire

En 2011 le Grand Conseil a adopté en une seule lecture la Loi vétérinaire valaisanne élaborée par notre office. L'élaboration de cette loi a exigé beaucoup de

travail de la part du vétérinaire cantonal, du juriste du département, des collaborateurs de l'OVet, en particulier du secrétariat.

Plusieurs raisons ont rendu nécessaire la promulgation d'une loi vétérinaire :

- La définition des compétences au sein de l'Etat en matière de surveillance des professions de la santé animale n'existait pas.
- Les professions paravétérinaires n'étaient pas suffisamment réglementées.
- La législation fédérale a introduit en 2004 toute une série de nouvelles dispositions relatives à l'usage des médicaments vétérinaires qui obligent les cantons à déterminer certaines procédures et compétences dans la législation cantonale.
- Il fallait se mettre en adéquation avec les dispositions de la loi fédérale sur les professions médicales universitaires (LPMéd, RS 811.11).

Santé animale

Epizooties

L'accent a été mis sur la poursuite de l'éradication de la BVD (diarrhée virale bovine), ainsi que sur une préparation et un entraînement aux interventions en cas d'épizooties hautement contagieuses. Des événements, prévus ou non, ont rythmé l'année dans le domaine des interventions à but d'éviter une propagation ou de prévenir l'arrivée de maladies.

Eradication de la BVD

Ce programme a commencé en janvier 2008 et se terminera probablement en 2012. La BVD est une maladie d'origine virale qui provoque des avortements dans la population de bovins.

La prévalence de la maladie a fortement baissé en Suisse en 2011, mais il reste quelques cas isolés qu'il faut détecter pour éradiquer définitivement la mala-

die. Notre canton a eu cette année 6 cas d'animaux dits infectés permanents du virus sur 4 exploitations de bétail bovin. Nous relevons une nette baisse des cas, mais le programme d'éradication peine à toucher au but. En est en partie responsable l'existence d'animaux faux négatifs, à savoir des animaux dont le résultat de laboratoire est faussement négatif.

L'OVet a surveillé la bonne exécution des prélèvements, a procédé à l'annonce des éventuels cas positifs à l'éleveur, à la mise sous séquestre des troupeaux où un veau positif (IP) a été décelé et a contrôlé l'élimination des bêtes positives.

Une étude de séroprévalence a été faite sur 17 exploitations. Les bêtes contrôlées étant jeunes, elles ne devraient pas présenter d'anticorps à la BVD car elles sont nées après la campagne d'éradication. Un animal jeune n'est séropositif que s'il a contact avec un animal sécrétant du virus. La sérologie permet ainsi de localiser les cas résiduels sans tester chaque individu. Certains animaux séropositifs ont été découverts et une enquête épidémiologique a été menée.

Une fois l'éradication terminée, cette surveillance sur la base de la sérologie va dès l'an prochain être la méthode de surveillance des cheptels suisses.

Une étude de séroprévalence a été faite également sur 68 exploitations d'estivage. Les prélèvements ont été fait sur les jeunes animaux avant leur montée à l'alpage, ainsi qu'à leur retour. Les rassemblements de bétail de plusieurs provenances sont les principaux facteurs de contagion de maladies transmissibles. Les résultats ne sont encore pas tous rendus. L'étude n'est pas terminée, mais les résultats intermédiaires sont très satisfaisants. Les animaux contrôlés ne montrent pas de signe de contact avec le virus BVD pendant l'estivage en Valais.

Eradication de la CAE (arthrite et encéphalite caprine)

La campagne d'éradication de l'arthrite encéphalite caprine (CAE) se

poursuit avec un changement dans la surveillance des exploitations de chèvres. Depuis cette année, les campagnes de surveillance sont menées tous les quatre ans. Cela permet une amélioration dans la gestion des enquêtes épidémiologiques. La distinction du virus MVV (Maedi Visna Virus) de celui de la CAE permet un tri pertinent des cas. Nous avons donc commencé la campagne 2012 cet automne. A ce jour, 137 exploitations ont été visitées et 2505 animaux ont été testés. Pour les cas de CAE, hormis l'abattage de l'animal testé positif, un séquestre de 6 mois est mis sur l'exploitation, et les descendants de l'animal porteur sont abattus. Dans le cas de la MVV, aucune mesure supplémentaire à l'abattage n'est prise.



Walliser Schwarzhalsziegenbok

Les résultats de cette campagne seront appréciables au printemps 2012, une fois toutes les analyses terminées.

- 4 cas CAE (112 cas en Suisse)
- 8 cas MVV (cette maladie n'étant pas une épizootie caprine, il n'y a pas de notification sur le plan suisse).

Inspectorat des ruchers

(Sur la base des rapports annuels des inspecteurs cantonaux des ruchers, MM. Jean-Paul Viredaz et Franz-Josef Salzmänn.)

Un printemps chaud et sec a favorisé un départ rapide des colonies et une pollinisation précoce des fruitiers. Le dernier hivernage fut satisfaisant pour l'ensemble des ruchers.

Les apports de l'été ont été bénéfiques pour les régions de plaine. Ceci s'est concrétisé par de bonnes récoltes. Ce qui ne fut malheureusement pas le cas dans nos vallées, où le mois de juillet pluvieux a coupé les espoirs de bonnes miellées.

Maladies des abeilles

Les maladies du couvain, en particulier la loque européenne, sont toujours bien présentes dans la partie du Haut-Valais. Les cas sont en réduction (un cas de loque américaine et 18 cas de loque européenne). Nous avons dû ordonner la destruction de 85 ruches. Les cas de loque européenne sont présents dans toutes les régions du Haut-Valais. Ce qui est encourageant c'est la diminution du nombre de ruches détruites par cas. On arrive à une moyenne de 2,7 ruches par rucher contaminé. Ce petit nombre est preuve que les maladies sont reconnues dans un stade précoce et annoncées rapidement par les apiculteurs. Sur le plan épizootique, aucun cas de loque n'a été signalé dans le Bas-Valais.

Identification des ruchers

Suite à l'obligation d'identifier les ruchers sur le plan fédéral, notre office a commandé des plaquettes métalliques. Des numéros ont ainsi été attribués à chaque em-

placement du Valais. La quasi-totalité des apiculteurs du canton est ainsi répertoriée et chaque numéro est lié à des données de localisation. L'année 2012 permettra d'apporter les quelques corrections nécessaires à ce fichier.

Les tâches des inspecteurs sont définies par la législation sur les épizooties. Leur fonction est de contrôler les ruchers lors des visites de routine ou en cas d'annonce par le propriétaire. En cas de diagnostic de loque, ils surveillent l'exécution de la destruction des abeilles et la désinfection des instruments. Depuis cette année, suite à l'entrée en vigueur des Directives cantonales fixant les modalités de surveillance d'abeilles importées, se rajoute la surveillance des abeilles d'importation.

Il est important de rappeler que, intégrée à la part de police des épizooties, la part de conseil à l'apiculteur reste très importante.

La journée bas-valaisanne s'est tenue le 5 juin à Châteauneuf. Le docteur Boujon de l'Institut Galli-Valerio a présenté un rappel des directives et méthodes d'analyses concernant les maladies des abeilles. Le vétérinaire cantonal a donné une conférence sur le droit administratif.

Inspecteurs des ruchers

Suite à la formation et à la réussite d'examens, notre canton peut compter 10 inspecteurs diplômés supplémentaires : un dans le secteur de la vallée de Saas (Mattertal), les autres étant répartis dans le Bas-Valais.

Quatre inspecteurs ont démissionné pour des raisons d'âge et de maladie, notamment.

Comme relevé par le passé, le renouvellement des inspecteurs est problématique. Le système de milice pose un problème de disponibilité dans les périodes de printemps et d'été.

Directives du Département fixant les modalités de surveillance d'abeilles importées du 16.09.2011

L'importation d'abeilles engendre un risque sanitaire potentiel pour notre pays. Le Département des finances, des institutions et de la santé, sur proposition de notre office, a défini des règles de surveillance vétérinaire de ces abeilles importées. L'application de ces mesures permet de limiter les risques de voir se propager des maladies importées par le biais de ces animaux. Une visite sur place est effectuée et, en cas de doute, des prélèvements d'abeilles ou de couvain en vue d'analyses de laboratoire peuvent compléter la visite des ruchers.

Maladies

L'Ovet a eu à traiter 36 cas d'épizooties. Chacun de ces cas a été traité selon les prescriptions de l'Ordonnance des épizooties.

La répartition des cas diagnostiqués en 2011 est la suivante :

- 22 cas de loque européenne des abeilles
- 5 cas de BVD-MD
- Un cas de loque américaine des abeilles
- 4 cas d'arthrite encéphalite caprine
- 3 cas de Maedi Visna sur les ovins
- Un cas de salmonellose (un ovin / une volaille)
- Un cas de pseudo-tuberculose des moutons et des chèvres
- Un cas de coxiellose
- Un cas d'avortement enzootique des brebis et des chèvres
- 11 cas de cysticercose (ver solitaire de l'humain formant des kystes dans la musculature des bovins) ont été comptabilisés lors du contrôle des viandes. La viande dans laquelle on a trouvé les kystes subit une congélation et peut ainsi être consommée.

Un certain nombre d'analyses ont été faites lors de suspicion de contamination. La répartition d'analyses sur suspicion ayant rendu un résultat négatif est la suivante :

- 2 suspicions d'acariose (gale)
- Une suspicion de rage
- Une suspicion de brucellose du bœuf
- Une suspicion de fièvre catarrhale du mouton
- 4 suspicions de loques américaines
- 22 suspicions de loques européennes

Analyses après avortements

- 209 analyses suite à des avortements de bovins ont rendu des résultats négatifs aux maladies suivantes : IBR (rhinotrachéite infectieuse bovine), brucellose et coxiellose.
- 11 analyses suite à des avortements d'ovins ont dans 10 cas rendu un résultat négatif à la brucellose, coxiellose et chlamydie et un positif à la coxiellose.

En décembre, la maladie de Newcastle a été diagnostiquée dans un troupeau de poules pondeuses dans le canton de Neuchâtel. Cette maladie fait partie des maladies qualifiées de hautement contagieuses. Notre canton a dû procéder à une enquête et effectuer des prélèvements dans une exploitation de notre canton qui avait eu des contacts avec l'exploitation malade. Les analyses ont rendu un résultat négatif et le séquestre a ainsi pu être levé.

Heureusement, nous n'avons eu à déplorer aucun cas de maladie hautement contagieuse.

Surveillance des épizooties (monitoring)

Les programmes de surveillance consistent à contrôler des effectifs d'animaux par sondage. La finalité de ce monitoring est de démontrer que notre pays est exempt

de ces épizooties et permet de conserver ce statut dans le cadre des activités d'exportation de bétail. Nous avons effectué la campagne de surveillance commanditée par l'OVF. Les tâches nous incombant dans ce domaine ont été accomplies comme chaque année en collaboration avec les vétérinaires praticiens.

Pendant l'année 2012, notre office a coordonné un certain nombre de prélèvements et validé les résultats des analyses. Le choix des exploitations est fait par l'OVF.

- IBR (rhinotrachéite bovine infectieuse): 66 exploitations, 859 prélèvements
- LBE (leucose bovine enzootique): 40 exploitations, 475 prélèvements
- Brucellose des moutons: 51 exploitations, 1293 prélèvements
- Brucellose des chèvres: 21 exploitations, 222 prélèvements
- Brucellose / CAE: 13 exploitations, 222 prélèvements
- Encéphalopathie spongiforme bovine: 52 prélèvements et analyses par sondage, 153 sur des bêtes périées et 12 analyses après abattages sanitaires. Tous les résultats se sont révélés négatifs.

Surveillance de la salmonellose chez la volaille

La salmonellose fait partie des zoonoses à combattre et elle est soumise à déclaration obligatoire. Il est nécessaire d'effectuer des contrôles réguliers du troupeau à l'égard des salmonelles. Lorsque les animaux contractent la salmonellose, il faut découvrir la source d'infection et les porteurs.

Un cas de salmonellose a été découvert dans le cadre de la surveillance. Il s'agit d'une exploitation de poules pondeuses. Les animaux étaient âgés de 75 semaines. Le cheptel de 1100 animaux a dû être éliminé, la halle les hébergeant nettoyée et désinfectée et les œufs produits

détruits.

Importations et exportations

Importation

Notre office a contrôlé les documents et le processus d'importation de diverses catégories d'animaux.

- 50 importations de l'UE (2 lots d'abeilles, 6 lots de poissons, 6 ovins, 9 poules, 6 bovins, 20 chevaux et un lot de semence d'étalon) nous ont été signalées par le biais du système TRACES.

TRACES (Trade and Expert Control System) est un système informatique vétérinaire intégré mis en place à l'échelle européenne conformément à la décision 2003/24/CE. Il est utilisé par les autorités vétérinaires pour échanger des informations relatives au trafic transfrontalier d'animaux, de denrées alimentaires et de sous-produits d'origine animale. La Suisse est complètement intégrée au système.

- 11 certificats extracommunautaires (5 USA, 1 Pérou, 2 Brésil, 1 Afrique du Sud, 1 Emirats arabes pour des animaux divers: poissons d'ornement, reptiles, chiens et un oiseau).

Ces annonces ont amené notre office à produire 20 décisions de mise sous surveillance vétérinaire.

- 6 pour des souches parentales-poussins d'un jour
- 2 pour des abeilles
- 6 pour des bovins
- 4 pour des ovins
- Une décision annuelle d'importation de volaille à l'engrais
- Une importation illégale de 10 pigeons a également fait l'objet d'une décision de mise en quarantaine.

Indemnisation

Un montant de 16'662 francs a été versé à but d'indemnisation. Ces indemnisations sont à reporter notamment sur la destruction des colonies d'abeilles pour un montant de Fr. 6'012.-; Fr. 2'181.- pour les caprins abattus suite au constat CAE et Fr. 3'882.- pour les abattages des bovins liés à la BVD. La baisse notable des frais d'indemnisation est liée à la nette réduction des cas de loques des abeilles, ainsi qu'aux progrès réalisés dans l'éradication de la BVD.

Le soutien pour le programme de combat contre le piétin du mouton a été réalisé en 2011 pour la dernière fois comme prévu. Le service de l'agriculture et notre service partagent les frais, à raison d'une contribution aux frais de lutte pour un montant annuel de 10'434 francs.

Élimination des sous-produits animaux

Par sous-produits animaux on entend les cadavres d'animaux ainsi que les carcasses et produits d'origine animale après abattage non destinés à être utilisés comme denrées alimentaires.

Dès juillet 2011 de nouvelles prescriptions sont entrées en vigueur suite à la modification de l'Ordonnance sur l'élimination des sous-produits animaux. Les principaux changements concernent l'interdiction d'alimenter les porcs avec les restes de repas et les dispositions relatives aux usines ou installations d'élimination. L'alimentation des porcs avec des restes de repas (« soupe pour les cochons ») est interdite dans tous les pays de l'UE depuis 2006.

De plus, le champ d'application de cette ordonnance a été étendu au lait, aux œufs et au miel. Ainsi, elle régit par exemple l'utilisation du lait cru contenant des antibiotiques, comme cela peut arriver en cas de mammites soignées par antibiothérapie.

Nous avons délivré 3 autorisations pour la récolte et le transport de restes de repas.

Nous avons traité une demande d'autorisation pour élimination de restes de repas dans une installation de production de biogaz.

Nous avons contrôlé les centres de collecte de sous-produits animaux, et ainsi renouvelé 7 autorisations.

Exercices de préparation à la lutte contre les épizooties

Les services vétérinaires suisses ont participé à un exercice de grande ampleur (Nosos) au mois de juin. Il s'agissait d'une simulation de cas de fièvre aphteuse. Les tâches ont été les suivantes :

- recherche de la source de contamination ;
- recherche des exploitations contaminées par le trafic des animaux ;
- établissement des zones autour des foyers.

Nous avons complété cette part théorique d'un exercice sur site au mois de mai : nos équipes d'intervention sont intervenues sur deux sites et ont simulé l'abattage du bétail contaminé et la désinfection des locaux et des alentours. Pour ce faire, le SCAV collabore activement avec la Protection civile. L'intervention a permis de tirer des enseignements et d'adapter nos modes d'intervention.

Un troisième exercice a eu lieu en coordination avec les troupes vétérinaires de l'armée suisse, à l'étable de l'école d'agriculture. Un nettoyage et une désinfection approfondis ont été effectués conformément aux directives en cas d'assainissement après un cas de maladie hautement contagieuse.

Protection des animaux

Le domaine de la protection des animaux est devenu au fil des ans le secteur de contrôle et d'intervention le plus accaparant pour l'Office vétérinaire. Les raisons

en sont multiples : l'évolution des mentalités, l'augmentation du nombre d'animaux de compagnie, l'augmentation de détention d'animaux sauvages à titre privé, la forte population étrangère issue de pays où les exigences dans ce domaine sont moindres ou différentes, les récents changements législatifs.

Dénonciations, plaintes et récidives

En 2011, l'OVet a reçu 250 (283 en 2010) dénonciations ou annonces. Elles émanaient de la population locale, des polices ou administrations locales, de ligues pour la protection de animaux, d'agriculteurs, de touristes.

- 136 (140) de ces plaintes concernaient des animaux de compagnie : chiens 92 (115), chats 14 (8), lapins 11 (6), NAC 1 (2), oiseaux d'agrément 7 (6), serpents 2 (2), établissement zoologique 1, détentions mixtes 8.
- 114 (118) de ces plaintes concernaient des animaux de rente : bovins 33 (41), chevaux 40 (40), caprins 5 (11), ovins 16 (20), camélidés alpagas 1, porcins 3 (2), volaille 6 (4), poissons 2, mixtes rentes 8.

Notre office a traité chacune de ces plaintes. Les interventions se sont déroulées à différents niveaux selon la gravité et l'urgence des situations. Cela a donné lieu à 323 (404) interventions dont 104 (140) inspections sur place par l'OVet, 67 (127) inspections sur place par la police, 6 (5) auditions, 32 (96) enquêtes téléphoniques, 24 (41) contrôles sur documents photographiques de preuve.

Les détentions contrôlées ont fait l'objet d'un protocole de contrôle et le cas échéant soit d'une sommation soit d'une décision administrative avec frais pour exiger une correction dans les délais fixés des lacunes constatées.

Dans 16 (7) cas, des plaintes pénales ont été déposées pour maltraitance (5 détentions mixtes d'animaux de rente, 1 d'ovins, 1 d'équidés, 7 d'animaux de



Tous les animaux doivent avoir accès à un abri suffisamment grand et pourvu d'une litière sèche leur permettant de se coucher sans déperdition de chaleur surtout par conditions météorologiques défavorables

compagnie, 1 pisciculture). Nous avons prononcé l'interdiction de détenir des animaux pour 1 (4) personne suite à des cas de maltraitance.

D'une manière générale, nous constatons que nous avons traité moins de cas que l'année précédente. Par contre nous les avons traités de manière plus approfondie.

Contrôles des unités d'élevages dans l'agriculture

Préavis sur les projets de construction d'étables après examen des plans

Tous les nouveaux projets de construction, de transformation ou d'agrandissement d'infrastructures en relation avec la détention animale nous sont soumis par la CCC (Commission cantonale des constructions) pour approbation. Ainsi, nous avons examiné 94 projets (77) dont 69 projets (44) ont fait l'objet de remarques ou demandes d'informations supplémentaires de notre part.

Attestations de conformité d'étables

Les attestations de conformité d'étables visant à attester que ces dernières sont conformes aux prescriptions sur la protec-

tion des animaux permettent aux éleveurs de toucher les paiements directs. Celles-ci sont établies lorsqu'une nouvelle étable s'est construite, lors d'un changement de propriétaire ou d'affectation.

Cette fonction a été reprise sous mandat depuis début août. En 2011, 27 étables ont fait l'objet d'une visite. 6 d'entre elles ont été déclarées non conformes et doivent faire l'objet d'un nouveau contrôle en 2012.

Animaux sauvages

Détentions par des privés : la détention d'animaux sauvages par des particuliers nécessite une autorisation cantonale, lorsque des exigences particulières doivent être satisfaites, que ce soit en matière de détention ou de soins. Ainsi, la détention privée d'aras, caméléons, furets, serpents venimeux, etc. est soumise à autorisation.

L'OVet a ainsi traité 38 (30) nouvelles demandes d'autorisation. Nous avons procédé à 52 (15) contrôles sur place d'une part chez des nouveaux détenteurs et d'autre part en vue du renouvellement de l'autorisation.

- Contrôles de détentions privées : 52
- Autorisations délivrées suite à un contrôle : 44
- Autorisations non délivrées - Exigences légales non remplies : 8
- Autorisations délivrées sur étude de documents fournis : 4

Il est à noter que la durée maximale de validité d'une telle autorisation est de 2 ans. En Valais il y a 113 détentions d'animaux sauvages annoncées qui ont bénéficié une fois d'une autorisation et qui devraient être contrôlées tous les 2 ans, ce qui représente environ 56 contrôles par année.

Détentions professionnelles : toute détention professionnelle d'animaux sauvages (commerces zoologiques, jardins zoologiques, mini-zoos, parcs animaliers comme attraction touristique) requiert une

autorisation. Ces lieux doivent également être contrôlés tous les 2 ans. Nous avons procédé à 12 de ces contrôles, 5 autorisations ont été renouvelées et une retirée.

Activités commerciales avec animaux

La délivrance d'autorisation et le contrôle en relation avec la publicité avec des animaux, avec des expositions d'animaux ou avec des bourses d'animaux sont également du ressort de l'OVet. Cela a été 20 fois le cas durant l'année écoulée avec 6 contrôles sur place.

Contrôle des formations obligatoires des détenteurs

6 reconnaissances cantonales concernant des attestations de compétences pour la détention d'animaux sauvages ont été délivrées.

Banque de données des animaux trouvés

Nous avons le devoir légal de mettre à la disposition du citoyen un moyen d'annoncer les animaux trouvés. En 2011, notre office a procédé à 38 (36) validations d'annonces faites : 29 chats, 8 chiens et 1 oiseau.

Affaires canines

Cas d'agressions

Celui qui détient correctement son chien assure le bien-être de son animal et garantit la sécurité des hommes et des autres animaux. L'OVet, en collaboration avec les polices et les autorités communales, a la charge de la surveillance dans ce domaine. En 2011 l'OVet a dû traiter 322 dossiers (173 en 2010) concernant des chiens. Il y a eu 161 (139) cas d'agressions canines ou de comportement de chiens anormalement agressifs. Le déroulement de ces agressions a été évalué, analysé et si nécessaire, décrypté. De ces annonces, 102 (93) cas concernaient des agressions sur humains

(2 (2) agressions sur humains ont été faites par des chiens de races interdites). 10 annonces ont été faites soit par des éducateurs canins soit des vétérinaires ou des policiers. Ces chiens n'avaient pas mordu mais leur comportement était anormal envers les humains. Ce genre d'annonces est très utile car il permet une prévention efficace. 49 annonces concernaient des chiens anormalement agressifs avec leurs congénères chiens.

Les mesures prises ont été les suivantes :

- 46 mesures éducatives et/ou sécuritaires :
les mesures éducatives obligent le détenteur à suivre des cours. Les mesures sécuritaires sont diverses, comme par exemple la pose de clôtures infranchissables pour le chien, la tenue en laisse permanente ou encore le port de la muselière sur l'espace public.
- 4 mesures de thérapie comportementale :
ces mesures obligent le détenteur à soumettre son chien à une thérapie comportementale chez un vétérinaire spécialisé. Il va de soi que la participation active du détenteur du chien est exigée, tant le comportement du chien dépend de la capacité de son maître à le guider.
- Nous avons procédé à 2 séquestres temporaires, c'est-à-dire placer le chien en chenil jusqu'à ce que le détenteur puisse donner toutes les garanties en termes de sécurité publique.
- 10 (5) chiens à problèmes ont été euthanasiés par des vétérinaires sur la demande de leur détenteur. Ils ont pris cette décision spontanément ou après discussion avec notre office.

A noter qu'aucune des agressions par morsure sur humains n'a provoqué de lésions graves ayant nécessité une hospitalisation. Quand bien même, chaque agression sur un humain doit être prise

très au sérieux, car si rien n'est entrepris, le risque de récurrence est énorme.

Dans 29 (27) cas sur 102 cas d'agressions sur un humain, le nom de la personne agressée ne figure pas sur le formulaire d'annonce du médecin. Le patient fait valoir son droit au secret médical. Sur ces formulaires manque aussi l'identification du chien et le nom de son détenteur. De toute évidence, ce sont des cas de morsures du chien de la famille de l'individu mordu ou d'un proche. Ainsi, ces gens évitent une procédure de l'OVet. C'est regrettable car si rien n'est entrepris, ce même chien, mis une nouvelle fois dans une situation similaire à celle qui a provoqué la morsure, va agresser à nouveau.

18 (9) autorisations exceptionnelles pour détention de chiens interdits ont été délivrées à des personnes ayant déménagé en Valais. A chaque fois le chien a été évalué au préalable par un vétérinaire comportementaliste. La libre circulation internationale et la mobilité intercantonale accrue des personnes expliquent cette augmentation.

8 chiens de races interdites ont été re-foulés hors du Valais.

Importations illégales de chiens

Le nombre d'importations illégales de chiens depuis certains pays émergents est en nette augmentation. L'élevage de ces chiens pour la vente en Suisse est devenu une activité commerciale établie. Le problème est que les conditions de détention, la sélection génétique sur le comportement, la socialisation des chiots ne sont absolument pas garanties. Ces élevages ne sont soumis à aucun contrôle dans leur pays. De plus s'ajoute le risque d'importation de maladies contagieuses et notamment de zoonoses.

Nous avons ainsi traité 122 (31) cas d'importations non conformes, qui ont été contrôlés et pour les cas les plus graves poursuivis. Cette forte augmentation de cas traités est due au fait qu'en 2011 nous avons eu un stagiaire vétérinaire

qui a pu investiguer davantage les cas d'importations illégales, ce qui en temps normal n'est pas possible par manque de ressources humaines. L'Office vétérinaire comme les offices vétérinaires des autres cantons est débordé dans ce domaine. C'est pourquoi la priorité est mise sur les importations illégales commerciales et les filières.

Chiens sans détenteurs (abandonnés) et subventions de remplacement

Notre office a l'obligation de prendre en charge les frais de pension pendant 45 jours (délai légal minimal) pour les chiens perdus ou abandonnés et non identifiables. Il y en a malheureusement encore malgré l'obligation légale d'identification électronique. En 2011, 10 (5 en 2010) chiens abandonnés ou perdus ont été pris en charge pour un montant de Fr. 10'460.-.

L'OVet a subventionné le refuge de la LVPA selon la convention pour le remplacement de chiens abandonnés. Ce subventionnement est lié à des conditions assez strictes qui ont été remplies dans 76 cas (57 cas en 2010) pour un montant de 30'400 francs.

Le programme de prévention PAM (Prévention Anti-Morsure)

Le programme de prévention contre les accidents par morsure de chiens est déployé dans les classes de 2^{ème} enfantine et de 1^{ère} primaire. Ce programme vise à inculquer les règles de base à respecter en présence d'un chien, connu ou non, sur la voie publique ou au domicile.

155 (147) visites de classe impliquant 17 intervenants et 14 chiens (57 dans le Haut-Valais et 98 dans le Bas-Valais) ont été effectuées.

Nous rencontrons actuellement des problèmes de renouvellement des chiens. Les conditions mises à la participation d'un chien au programme sont assez élevées. Les chiens candidats sont souvent de très bons chiens de famille, mais ils ne

sont pas adaptés à une introduction dans une classe de 20 élèves. Nous avons testé cette année 16 chiens. Seulement 2 se sont révélés aptes à participer au programme.

Les chiens confirmés et en activité vieillissent et l'intérêt des maîtres pour le programme ne faiblit pas. Un engagement trop important les fatiguerait et les rendrait rapidement réticents. Notre office fait fréquemment appel aux médias afin de susciter un intérêt auprès des propriétaires de chien. Mais nous ne rencontrons pas le succès escompté. Les bonnes candidatures sont insuffisantes.

Sécurité alimentaire

Contrôle bleu

Ces contrôles au niveau de la production primaire permettent d'assurer l'hygiène de la production des aliments d'origine animale, de vérifier le bien-être des animaux, de garantir la traçabilité des animaux en cas d'épizooties et un usage responsable des médicaments vétérinaires.

L'OVet procède au contrôle des exploitations de rente (production de lait et de viande). L'obligation légale prévoit de contrôler 10% des détentions d'animaux de rente dans le canton. Cette année, 2 vétérinaires à temps partiel (dont 1 sur mandat) ont procédé à 113 contrôles sur les 153 prévus. Ces contrôles ont été faits dans les districts d'Hérens, de Loèche et de Rarogne. Des points lacunaires ont été constatés 5 fois dans le domaine de la santé animale, 148 fois dans le domaine de l'usage des médicaments vétérinaires et 14 fois dans le domaine du contrôle du trafic des animaux. Il faut préciser qu'une exploitation peut présenter plusieurs points lacunaires dans le même domaine, par exemple l'usage des médicaments.

12 contrôles de vérification ont été faits sur présentation de documents de preuve, 4 exploitations avec des manquements sérieux seront reconstruées en 2012.

Inspection de l'hygiène dans la production laitière

Les producteurs suisses de lait doivent veiller à ce que leurs vaches soient propres et en bonne santé et à ce que le lait soit produit en respectant les règles d'hygiène prescrites. Les autorités effectuent régulièrement des inspections pour vérifier que la production laitière est réalisée en respectant les dispositions relatives à l'hygiène.

En 2011 et dans toutes les régions du Valais, 113 exploitations ont fait l'objet d'une visite de leur local de traite, de l'hygiène de l'affouragement, de la qualité du fourrage. Le tableau ci-dessous représente le nombre de contestations et leurs types. Certaines exploitations présentent de multiples lacunes.

Sur les 113 exploitations, 18 ont présenté un dépassement du nombre de cellules dans le lait durant les 12 derniers mois et 17 pour le nombre de germes.

Il faut relever que 12 exploitations planifiées pour un contrôle en 2011 ont cessé de couler du lait et donc n'ont pas fait l'objet d'une visite, principalement dans le val d'Illiez et à Iséables. Cela représente environ 10% de la sélection.

Le contrôle de l'hygiène en production primaire dans les alpages et les exploitations agricoles fabriquant du fromage se fait par l'entremise d'autres contrôleurs des denrées alimentaires du SCAV. Cette année 22 alpages ont été inspectés.

L'entrée des données se fait systématiquement dans SISVet (programme informatique du Service vétérinaire suisse) permettant ainsi une collecte centralisée



L'hygiène du lait dépend aussi de l'hygiène des animaux et de l'étable.

des données concernant la filière alimentaire au niveau suisse.

Contrôle de la qualité du lait

En Suisse, le contrôle de la qualité du lait de chaque producteur est effectué deux fois par mois. Ce contrôle se base sur les analyses microbiologiques mensuelles (charge en germes et nombre de cellules) ainsi que sur la recherche d'éventuelles substances inhibitrices (antibiotiques).

Durant l'année, 20 interdictions temporaires de couler du lait ont été prononcées, dont 6 à cause de substances inhibitrices (antibiotiques), 4 à cause du nombre de cellules trop élevé et 10 à cause du nombre de germes trop élevé.

Il est à noter que si lors des 2 contrôles suivant la levée de l'interdiction de couler, les valeurs limites sont à nouveau dépassées, une nouvelle interdiction de couler

du lait est prononcée par l'OVet. Ce fut le cas pour 2 exploitants en 2011.

Motifs de contestations	Nombre
Détention et affouragement	7
Production de lait	9
Traitement et entreposage du lait	6
Ustensiles, auxiliaires et produits de nettoyage et de désinfection	26
Installations, récipients, ustensiles à lait	11
Locaux pour le traitement du lait	5
Autocontrôle, documentation	23
Nombre total de contestations	87

Nombre de contestations dans les exploitations visitées

Contrôle des viandes en abattoirs

Dans notre canton il y a 15 abattoirs de faible capacité, 1 abattoir de volaille et 3 abattoirs de poissons.

12 abattoirs ont été contrôlés comme ils doivent l'être annuellement selon la législation. Suite à ces contrôles, 3 contrôles de vérification ont été effectués.

Un abattoir a été contrôlé 2 fois en vue du renouvellement de son autorisation.

Une autorisation a pu être délivrée à un abattoir qui a été remis en fonction et un autre abattoir a cessé son activité.

de sa production jusqu'à sa remise aux consommateurs.

Dans le cadre du programme de surveillance de la Confédération, le canton a fait procéder à 37 (52) analyses pour recherche de résidus de substances étrangères dans les viandes. Toutes les analyses se sont révélées négatives.

Médicaments vétérinaires

Selon l'Ordonnance sur les médicaments vétérinaires, chaque pharmacie vétérinaire d'un cabinet soignant des animaux de rente doit être

Espèce animale	Total abattages	Abattages ordinaires		Abattage d'animaux malades ou accidentés	
		Propres	Impropres	Propres	Impropres
Décision					
Bovins	4'013	3'973	6	26	8
Moutons	6'396	6'390	4	2	
Chèvres	754	754			
Porcs	2851	2'847	4		
Chevaux	17	16		1	
Autres	56	56			
Total	14'087	14'036	14	29	8

Contrôle des viandes aux abattoirs

Analyse de substances étrangères

Utilisées dans la production des denrées alimentaires, les substances étrangères (par ex. médicaments vétérinaires) peuvent se retrouver dans les denrées alimentaires. S'il s'agit de contaminants de l'environnement, ces substances peuvent, sans qu'on le veuille, contaminer la denrée alimentaire sur toute la filière,

de sa production jusqu'à sa remise aux consommateurs.

contrôlée au moins tous les 5 ans. Pour les cabinets soignant exclusivement des animaux de compagnie ce délai est de 10 ans. L'OVet a procédé à l'inspection de 10 (13) pharmacies vétérinaires privées. 2 pharmacies vétérinaires ont été reconstruites suite à des lacunes majeures constatées lors d'un précédent contrôle. Nous avons également procédé au contrôle de 9 commerces zoologiques en relation avec la vente de médicaments. Les prescriptions légales étaient globalement bien respectées.

	Porcs	Moutons	Vaches	Génisses	Veaux	Total
Tétracycline	1	2	1		1	5
Chloramphenicol		1			1	2
Nitrofurane / Imidazole		1			2	3
Sulfonamide	2	2	1		1	6
Chinolone	2	2	2			6
Antibiotiques	2	2	2		2	8
Stilbene			1			1
Ss-Agonisten				1	1	2
Zeranol			1			1
Stéroïde					1	1
Thyreostatika				1	1	2
Total	7	10	8	2	10	37

Analyse de substances étrangères

Autorisation de pratiquer la médecine vétérinaire

Le canton du Valais compte 45 vétérinaires praticiens au bénéfice d'une autorisation de pratiquer attribuée par le Département des finances, des institutions et de la santé au 31 décembre 2011. L'autorisation d'exercer est accordée aux médecins-vétérinaires porteurs d'un diplôme fédéral suisse ou d'un diplôme étranger jugé équivalent.

2 nouvelles autorisations ont été attribuées en 2011 pour un titulaire d'un diplôme fédéral suisse et pour un titulaire d'un diplôme obtenu en Belgique mais reconnu en Suisse selon une attestation de la commission fédérale responsable.

Liste des abréviations

AVPI	Association valaisanne de production intégrée
BPF	Bonnes pratiques de fabrication
BT	Maladie de la langue bleue
BVD	Diarrhée virale bovine
CCC	Commission cantonale des constructions
CSCV	Contrôle suisse du commerce des vins
DA	Denrées alimentaires
EPT	Equivalent à plein temps
HEVs	Haute Ecole valaisanne
IRMS	Isotopic ratio mass spectrometry
LVPA	Ligue valaisanne pour la protection des animaux
ND	Non décelé
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OLK	Oberwalliser Landwirtschaftskammer
OIC	Organisme intercantonal de certification
OVet	Office vétérinaire
OVF	Office vétérinaire fédéral
PER	Prestations écologiques requises
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed
REE	Registre des entreprises enregistrées
SCAV	Service de la consommation et affaires vétérinaires
SISVet	Système d'information du Service vétérinaire suisse
TRACES	Trade Control and Expert System
UFC	Unité formant une colonie
UV	Ultraviolet
VOC	Volatil organic compounds

Liste des tableaux

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	11
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	12
Antimoine	14
COV	14
Uranium	14
Arsenic	15
Métaux lourds et histamines	15
Châtaignes	15
Aflatoxines	15
Fumonisine	15
Analyse isotopique	16
Vins	16
Nitrite – Nitrate	16
Matière grasse	16
Complément alimentaire	17
Glaçons	17
Crème et pâtisseries	17
Glaces	17
Produits laitiers	18
Viande hachée	18
Préparation de viande	19
Denrées alimentaires précuites	19
Urée	19
Trihalométhanés	20
Campagnes intercantionales	20
Légionelles	20
Nombre d'établissements ouverts, inspectés avec résultats	24
Entreprises de production laitière	29
Entreprises contrôlées selon l'article 58 de l'OHyg	29
Cours de formation donnés par l'inspectorat	32
Nombre de contestations dans les exploitations visitées	43
Contrôle des viandes aux abattoirs	44
Analyse de substances étrangères	44

Liste des illustrations

Echantillons soumis au contrôle des denrées alimentaires	13
Echantillons non soumis au contrôle des denrées alimentaires	13
Inspections des entreprises	25
Inspections	25
Danger global	26
Ampleur globale	27
Risque	27
Inspections des services des eaux	28
Inspections des réseaux d'eaux	28
Captation d'eau	28
Mur troué d'un réservoir	29
Saleté dans les installations	29
Mille trous dans un fromage	30
Peau de crapaud sur un fromage	30
Manque d'ordre et d'hygiène	30
Manque d'ordre et d'hygiène	30
Encres pour tatouages	31
Walliser Schwarzhalsziegenbok	34
Tous les animaux doivent avoir accès à un abri suffisamment grand et pourvu d'une litière sèche leur permettant de se coucher sans déperdition de chaleur surtout par conditions météorologiques défavorables	39
L'hygiène du lait dépend aussi de l'hygiène des animaux et de l'étable.	43



Le Laboratoire cantonal en 1922

Etat du Valais
Service de la consommation et affaires vétérinaires
Rue Pré-d'Amédée 2
1951 Sion

Sion, juillet 2012

