



2 mai 2019

Service de la consommation et affaires vétérinaires

Rapport annuel 2018

Le Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) a publié son rapport annuel 2018. Lors de ses contrôles et inspections, il a pu constater que la qualité des denrées alimentaires proposées en self-service est très bonne. En ce qui concerne les légionelles dans les jacuzzis, le taux de contestations a été réduit de manière significative lors des dernières années. En revanche, il existe encore un grand potentiel d'amélioration en ce qui concerne les plats précuits et la déclaration des substances allergènes pour la vente en vrac. De même, les studios de tatouage ont souvent été contestés, bien que des manques d'hygiène graves n'aient que rarement été constatés. Dans le domaine de la santé animale, la surveillance des épizooties s'intensifie. La population est plus sensible à la cause de la protection des animaux.

Qualité des denrées alimentaires proposées en self-service

La qualité bactériologique de 159 prélèvements de pâtisseries, articles de boulangerie, salades, distributeurs automatiques de boissons et fontaines à eau a été contrôlée. Seuls 7 échantillons ne répondaient pas aux normes (4.4%). Cela montre que les bonnes pratiques de fabrication sont bien respectées pour ce type de produits.

Taux de contestations relatives aux légionelles dans les bains à remous en diminution

Les légionelles, qui se développent facilement dans les bains à remous mal désinfectés, peuvent être inhalées et provoquer de graves pneumonies chez les personnes affaiblies. Grâce à un renforcement des contrôles dans ce domaine, le taux de contestations relatives aux légionelles dans les bains à remous a considérablement baissé ces dernières années, passant de 35% en 2012 à moins de 10% en 2018. Il s'agit là d'une progression significative, même si chaque dépassement de la valeur maximale de légionelles dans l'eau de baignade est de trop.

Potentiel d'amélioration pour les plats précuits

Dans les restaurants, les cantines, etc., certaines denrées, par exemple les pâtes, le riz ou les viandes en sauce, sont préparées à l'avance et réchauffées à la demande avant d'être servies. Cette pratique exige une bonne gestion des températures et des flux de marchandises pour éviter que les produits ne soient contaminés par des bactéries durant la période de stockage. Sur 220 échantillons prélevés, 89 ne correspondaient pas aux exigences de l'Ordonnance sur l'hygiène (40%). C'est un taux de contestation très élevé. Les campagnes de prévention et de contrôles seront intensifiées afin d'améliorer ces résultats.



Déclaration des substances allergènes dans la vente en vrac

A partir du 1^{er} mai 2017, conformément à la législation sur les denrées alimentaires, la personne effectuant de la vente en vrac doit être capable d'informer le consommateur sur les substances allergènes présentes. Dans le cadre d'une campagne nationale, 74 entreprises valaisannes ont été inspectées par le SCAV. Le taux de contestations relativement élevé de 50% montre que ces informations n'existent pas encore partout. Il y a un grand potentiel d'amélioration.

Contrôle des salons de tatouage

Avec la révision de la loi entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017, les studios de tatouage sont soumis à la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels, et ils sont tenus de s'annoncer auprès du SCAV. En 2018, un inspecteur a été formé dans ce domaine. 17 établissements ont déjà été inspectés, avec un taux de contestations de 53%. Si ce taux de contestations est élevé, ces dernières n'ont pas révélé de graves lacunes d'hygiène, sauf dans deux entreprises, où de graves manquements tels que l'utilisation d'encres de tatouage interdites ont été constatés.

Surveillance des épizooties

Dans le domaine de la santé animale, les différents programmes fédéraux de surveillance des épizooties se poursuivent et s'intensifient, à l'instar notamment de l'éradication de la diarrhée virale bovine (BVD). L'augmentation du nombre de cas de cette maladie observée dans les cantons voisins ces dernières années s'est répercutée sur le bétail valaisan et exige des efforts intenses de la part de tous les partenaires impliqués dans la lutte.

Intérêt pour les animaux et leur bien-être

Parallèlement à l'intérêt et à la sensibilité croissante de la population envers le bien-être des animaux, les annonces de cas et l'intérêt médiatique augmentent. L'Office vétérinaire est de plus en plus souvent appelé à effectuer des inspections sur le terrain.

De même, les demandes des médias sont de plus en plus nombreuses, que ce soit au sujet de problèmes en matière de bien-être des animaux ou de thèmes très divers en rapport avec les animaux.

Le rapport annuel 2018 du Service de la consommation et affaires vétérinaires est disponible sous le lien : <https://www.vs.ch/fr/web/scav/rapports-annuels>.

Personnes de contact

Dr Elmar Pfammatter, chimiste cantonal, chef du Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV), 027 606 49 50

Eric Kirchmeier, vétérinaire cantonal et adjoint du chef de Service, 027 606 74 50