

Inspection des denrées alimentaires

En 2015, 3313 établissements ont été inspectés dans le canton de Vaud ce qui représente 38.6% des entreprises du canton, soit 2.5% de plus qu'en 2014. L'engagement en 2015 de 2 nouveaux contrôleurs et d'un inspecteur a permis de renforcer le travail de terrain. La répartition au sein des différentes catégories d'entreprises est la suivante : entreprises industrielles 22.2%, entreprises artisanales 34.1%, commerces 27.3% et entreprises de restauration et de distribution de denrées prêtes à la consommation 45.5%.

L'analyse des entreprises s'effectue selon le concept d'évaluation du risque de l'Association suisse des chimistes cantonaux qui se base sur l'art. 56 de l'ODAIUOs. Les critères sur lesquels sont évaluées les entreprises sont l'autocontrôle, la qualité des denrées, les processus/activités, les locaux/matériel ainsi que l'historique et le management. A cette analyse du risque, s'ajoutent deux critères supplémentaires qui sont l'importance de l'entreprise (locale, régionale et nationale) ainsi que la nature de la clientèle consommant la marchandise. Le pourcentage d'avertissements s'élève à 53.7% soit 14.1% de plus qu'en 2014. Le pourcentage des dénonciations reste quant à lui stable à 2.1% (2014 :2.2%). Lorsque d'importantes non-conformités sont constatées, des interdictions d'exploitation et d'utilisation de locaux sont prononcées. En 2015, 29 interdictions d'exploitation temporaires ont été ordonnées, ce qui représente une augmentation par rapport aux années précédentes (18 en 2014). Il s'agissait de 9 restaurants, 6 commerces de détails, 4 restaurants à l'emporter, 3 boulangeries, 2 boucheries, 2 commerces en gros, 1 stand, 1 bar et 1 cuisine industrielle. La levée de l'interdiction a été effectuée lorsque la sécurité des denrées alimentaires a été de nouveau garantie.

Les principaux défauts qui ont conduit à ces interdictions sont les suivants : absence de connaissances dans la mise en place et le suivi d'un système d'autocontrôle, manque de connaissance du personnel en matière d'hygiène alimentaire, mauvaises conditions d'hygiène des locaux et des denrées alimentaires, présence de denrées alimentaires périmées et/ou altérées, présence de nuisibles dans l'établissement, mauvaise traçabilité des marchandises, tromperie, maintien de la chaîne du froid et des températures de stockage insuffisants et absence de relevés de températures.

En outre, en 2015, le SCAV a été interpellé pour 18 enquêtes RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) et 2 RAPEX (Rapid Alert System for non-food products).

Le SCAV a également procédé en 2015 à la destruction, la confiscation ou le séquestre de marchandises, notamment pour des bijoux fantaisies contenant trop de nickel et de cadmium, des boissons, des cosmétiques, des aliments spéciaux ou des denrées alimentaires ne répondant pas aux exigences légales en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire.

En ce qui concerne le contrôle des food trucks, dans l'ensemble il a été constaté que l'équipement de ces véhicules était de bonne qualité. Etant donné que ce concept de

distribution de denrées alimentaires est nouveau, l'offre de matériel et de véhicules d'occasion est rare. L'ensemble des véhicules était quasiment neuf et provenait principalement de France, Allemagne ou Italie. Les exigences de l'art. 12 de l'ordonnance sur l'hygiène relatives aux installations étaient remplies. Le type de matériau utilisé était avant tout de l'inox. Les installations de froid pour la conservation des denrées alimentaires, la ventilation des appareils de cuisson ainsi que les dispositifs de lavage nécessaires étaient mis en place.

D'autre part, le fait d'offrir des plats cuisinés de plus en plus élaborés a poussé les commerçants à contacter préalablement le SCAV afin de connaître les dispositions légales applicables.

S'agissant du contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels dans les manifestations, le SCAV a été présent dans pas moins de huit grandes manifestations publiques d'importance suprarégionale, nationale ou internationale.

En matière de formation, le SCAV a dispensé un cours "connaissances de base en matière d'hygiène" à 5 reprises à la demande d'EMS notamment pour un total de près de 50 personnes. 2 jours de cours à la PCI de Gollion et d'Echallens ont également été dispensés pour plus de 40 personnes.

Le SCAV a préavisé 315 dossiers CAMAC relatifs à la construction ou à la transformation d'ouvrages dans le secteur alimentaire et a collaboré à 6 reprises avec la gendarmerie ou la police municipale dans le cadre des contrôles routiers relatifs aux véhicules transportant des marchandises surgelées.

En dernier lieu, nous mentionnerons les prélèvements de vins pour la commission des premiers grands crus qui ont porté sur 34 échantillons.

Section métrologie (bureau cantonal vaudois des poids et mesures)

Pour l'année 2015, sur l'ensemble du canton, 12'801 instruments de mesure étaient en service et 8369 soumis à vérification. Durant l'année écoulée, 5491 instruments ont été vérifiés, soit 65.6%. Ce résultat est pratiquement identique à celui de 2014 (66.5%). Ces instruments font partie d'une liste exhaustive qui regroupe par exemple les balances destinées à la vente au public, les balances ferroviaires, les appareils de mesure des gaz d'échappement, les préemballeuses, les mesureurs de longueur ou encore les citernes de transport. Les statistiques sont soumises à une constante évolution venant du fait que la quantité des instruments soumis à vérification varie continuellement en fonction du renouvellement effectué dans les entreprises, des fermetures et ouvertures de commerces. A savoir, chaque instrument mis sur le marché ne peut être vérifié qu'à la fin de la 1ère périodicité.

Comme chaque année et en plus des vérifications ordinaires pour le maintien à niveau de la qualité des instruments de mesure du canton, plusieurs services de l'Etat font également appel au bureau cantonal vaudois des poids et mesures (BCPM) pour leur vérification dans leur secteur d'activités respectives :

- Le Service des automobiles et de la navigation pour les appareils anti-pollution des garages ;

- La Pharmacienne cantonale pour les balances de pharmacie ;
- Les inspecteurs et contrôleurs des denrées alimentaires pour des balances diverses;
- Les nombreuses entreprises soumises à un audit de qualité sous les normes ISO. Ces entreprises sont toujours plus exigeantes et demandent toujours plus d'interventions du BCPM.

L'objectif 2015 fixé par METAS, à savoir la vérification d'une pompe diesel et d'une pompe sans plomb dans vingt nouvelles stations d'essence, a été atteint à 100 %. Aucune pompe dans le canton n'était en dehors de la tolérance admise.

Comme pour les deux années précédentes, le mot d'ordre était de procéder aux travaux du domaine réglementé, et de ne pas effectuer le contrôle des appareils analyseur de gaz et appareils pour fumées diesel, sauf pour les grands garages ou sur demande des clients. En effet, depuis janvier 2013, les véhicules automobiles équipés d'une prise OBD ne seront en grande partie plus soumis à une analyse des gaz d'échappement (test antipollution). Pour cette raison, la priorité a été mise sur les contrôles d'instruments de pesage.

Bien que les nouvelles ordonnances sur les déclarations (RS 941.204 et 941.204.1) soient entrées en vigueur en janvier 2013, beaucoup de temps est encore consacré pour informer les commerçants des nouvelles directives.

Durant l'année 2015, le développement du système Limsophy s'est poursuivi. Un accent a été mis sur la formation, la création de mode d'emploi, l'élaboration de check-list et de cours de perfectionnement.

Dans le cadre de la formation officielle d'expert des poids et mesures, 9,5 jours ont été investis pour appuyer le METAS.