



Verband der Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimicicantonalisvizzeri

Lucerne, le 18 février 2019

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Distribution 21.03.2019 / 09:30
Embargo aucune

Information sur les allergènes, les chimistes cantonaux dénoncent une situation inacceptable

Les chimistes cantonaux de Suisse ont vérifié au moyen de plus d'un millier d'inspections si l'information sur les allergènes était adéquate pour les aliments vendus non emballés. Le résultat a été très insatisfaisant et inacceptable: 55% des contrôles n'étaient pas conformes aux exigences légales.

En Suisse, environ trois millions de personnes souffrent d'allergies et d'intolérances, en particulier les enfants et les adolescents. Dans leur consommation quotidienne, ils dépendent de l'information indiquant si un aliment contient des ingrédients critiques. Un cas tragique en Grande-Bretagne, où une fille est décédée des suites d'une allergie, en est la preuve. La raison en était un plat de restauration rapide dans lequel les allergènes n'étaient pas complètement déclarés. Les responsables de l'entreprise ont été condamnés à la prison pour homicide involontaire.

Dans le cas de denrées alimentaires emballées, les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables doivent être indiqués sur l'étiquette. Cette obligation s'applique également, en principe, aux denrées alimentaires non emballées, telles que celles vendues dans les restaurants, cantines, hôpitaux, plats à emporter, boulangeries, fromageries ou boucheries, par des mentions sur la carte des mets par exemple. Toutefois, sous certaines conditions, l'information peut aussi être fournie oralement par le personnel. Dans ce cas, les entreprises doivent s'assurer que leur personnel dispose rapidement des bonnes informations pour informer les consommateurs lorsqu'ils le souhaitent.

Les chimistes cantonaux ont vérifié si les exigences légales étaient respectées pour ces denrées alimentaires non emballées. Pendant l'année 2018, ces aspects ont fait l'objet d'un suivi spécifique dans le cadre d'une campagne de contrôle nationale impliquant plus de 1'100 inspections. Dans 55% des inspections, des lacunes ont été constatées et des contestations ont dû être prononcées. Dans 18% des établissements contrôlés, aucune information sur les allergènes n'était disponible. Ces non-conformités sont en partie dues au fait que les établissements ne sont pas ou pas suffisamment conscients de leurs obligations et de leurs responsabilités.

Dans le cas des établissements faisant l'objet de contestation, la correction des défauts a été ordonnée. Les résultats globaux de ces contrôles sont très insatisfaisants et inacceptables. Ceci montre un fort potentiel d'amélioration. Les chimistes cantonaux continueront à examiner ce sujet de manière ciblée.

ENCADRÉ : Quelle information obligatoire sur les allergènes ?

La législation alimentaire prévoit quatorze ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables, tels que les céréales contenant du gluten comme le blé, les crustacés, les œufs, le poisson, les arachides, le soja, le lait, les fruits à coque ou les noix comme

les amandes ou les noisettes, le céleri, la moutarde, les graines de sésame, les mollusques ou le dioxyde de soufre et les sulfites, lupins et mollusques.

Dans le cas des aliments emballés, ces ingrédients doivent être indiqués sur l'étiquette. La spécification doit également être mise en évidence, par exemple par la police ou le style de police.

Dans le cas de denrées alimentaires non emballées, telles que celles vendues dans les restaurants, cantines, hôpitaux, boulangeries, fromageries ou boucheries, cette indication peut également être donnée oralement. Toutefois, elle doit être clairement visible, par exemple sur la carte des mets ou sur un tableau noir, que l'information peut être obtenue oralement auprès du personnel.

Contacts, disponible le 21.03.2019 de 9h30 à 11h30.

Dr Silvio Arpagaus (allemand), chimiste cantonal de Lucerne, téléphone +41 41 248 84 03

Dr Patrick Edder (français), chimiste cantonal Genève, tél. +41 22 546 56 00

Dr Marco Jermini (italien) : Chimico cantonale, T 091 814 61 14 14