



Verband der Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali svizzeri

22.6. 2020

Communiqué de presse

Les marchés et stands de nourriture lors de manifestations publiques sous la loupe des chimistes cantonaux

Au printemps-été 2019, les services des chimistes cantonaux de toute la Suisse ont effectué presque 600 inspections de stands sur les marchés ou lors de manifestations publiques dans le cadre d'une campagne coordonnée. 54% des stands respectaient parfaitement les exigences légales. Dans 46% des cas, des manquements fréquents ont été constatés concernant les installations de lavage des mains, la gestion des allergènes, les conditions de stockage et la traçabilité. Dans tous les cas de non-conformités, l'élimination immédiate des défauts a été ordonnée.

Description de la campagne

Au total, 589 stands de marché et activités similaires ont été inspectés dans toute la Suisse. Les inspections ont été effectuées dans le cadre d'inspections de routine sur les marchés ou lors de festivals et autres manifestations publiques au cours de la période du 1er avril au 15 septembre 2019. La répartition des inspections dans les différents cantons a été basée sur le nombre d'habitants.

Résultats

Les résultats montrent que 54% des inspections se sont terminées par un résultat positif sans aucune objection et il n'y a pas de différences nettes entre les différentes catégories de stands. Pour les stands où des non-conformités ont été constatées, soit 46 %, l'étendue géographique de leur activité (intercantonale, cantonale ou locale) et la fréquence de l'activité (régulière ou occasionnelle) n'ont pas vraiment d'incidence sur les résultats.

Pour les stands de ventes de fruits et légumes, la traçabilité des produits lorsqu'ils ne proviennent pas de leur propre production pose encore trop souvent problème. Par conséquent, les déclarations des pays de production ou des labels ne sont pas toujours bien maîtrisées.

Pour les autres stands, les problèmes les plus fréquents concernaient essentiellement des manquements au niveau des installations de lavage des mains (16 %), à la gestion des allergènes (22 %), aux conditions de stockage (température et protection des denrées) (12 %) et à la traçabilité (14 %). Il n'y avait pas de différences notables entre les différentes catégories de stands. Le lavage des mains est fondamental pour l'hygiène des denrées alimentaires et l'absence d'une installation pour le faire constitue un manquement grave, en particulier pour les stands où il y a préparation de repas ou manipulations de produits sensibles. La gestion

des allergènes est également un point sensible et à améliorer, car une mauvaise information peut avoir des conséquences graves pour une personne allergique.

Globalement, ces taux de non-conformité sont encore trop élevés et des efforts doivent être fournis par les responsables de ces stands. Dans tous les cas de non-conformités, l'élimination immédiate des défauts a été ordonnée et les contrevenants s'exposent à des sanctions s'ils n'obtempèrent pas.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Pour la Suisse allemande : Matthias Beckmann, Kantonschemiker Graubünden, T +41 81 257 24 15

Pour la Suisse romande : Dr Patrick Edder, Chimiste cantonal Genève, T +41 22 546 56 00

Pour la Suisse italienne : Dr Nicola Forrer, Chimico cantonale aggiunto Ticino, T +41 91 814 61 14 14