

## RESUME DU RAPPORT D'ACTIVITE 2002 DU SPCo

### 1. RESULTATS DE L'ACTIVITÉ ANALYTIQUE

En 2002, le service a contrôlé **7'562 produits** dont **5'409 (soit 72 %)** prélevés par l'inspectorat. Parmi ces derniers, **17 %** se sont avérés non conformes à la législation.

*(Il faut souligner que ces résultats ne caractérisent pas la qualité moyenne des produits offerts au consommateur. En effet, comme chaque année, les prélèvements sont orientés sur les produits particulièrement à risque ou susceptibles d'être non conformes à la législation).*

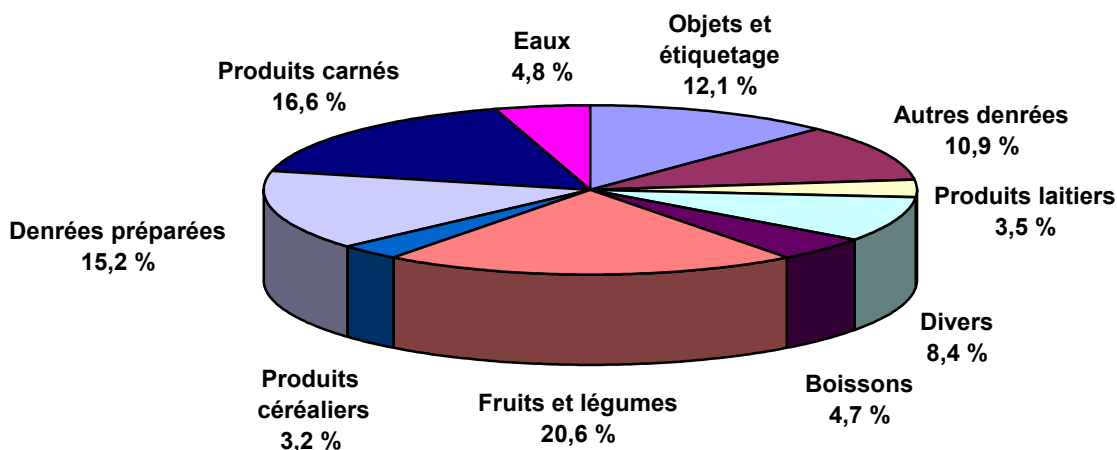
Pour les échantillons prélevés par l'inspectorat du service dans les commerces et les entreprises du canton, les objectifs poursuivis sont de plusieurs ordres :

- ❖ vérifier la qualité des denrées alimentaires commercialisées (microbiologie, composition, additifs, résidus, contaminants, etc.)
- ❖ contrôler la qualité de l'information transmise au consommateur (étiquetage)
- ❖ lutter contre la tromperie (étiquetage, publicité, composition, etc.).

Les analyses portent sur des prélèvements effectués à tous les niveaux du commerce, aussi bien sur les produits indigènes que sur les produits importés.

Les autres échantillons analysés par le service proviennent principalement de demandes de privés (entreprises agro-alimentaires, commerces, public, etc.).

### RÉPARTITION DES PRODUITS ANALYSÉS

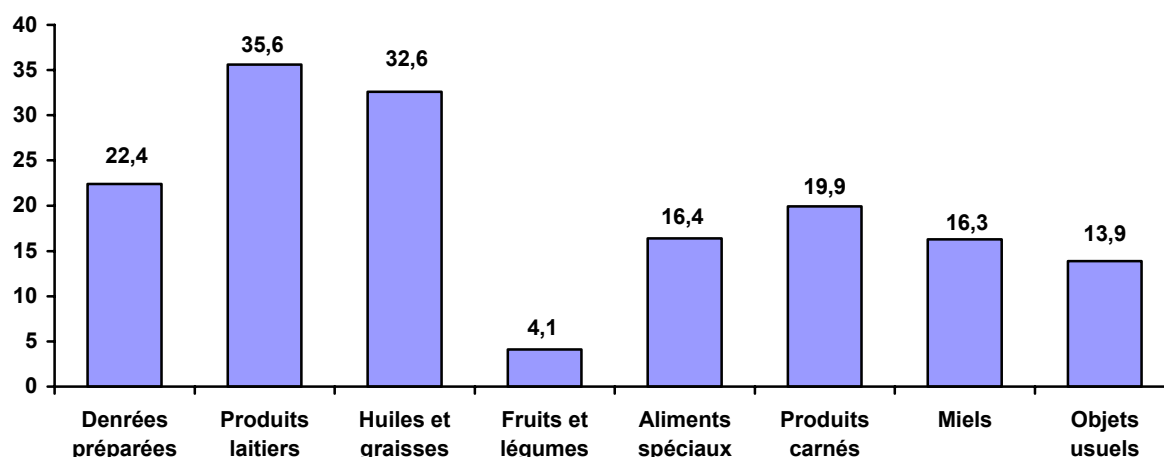


### ÉVOLUTION DES CONTRÔLES

Nombre d'échantillons analysés	1999	2000	2001	2002
Denrées alimentaires et objets usuels <sup>1</sup>	6'270 (18,5)	6'415 (18,4)	6'064 (20,3)	7'034 (18,5)
Produits non alimentaires	361	374	543	528
<b>Total</b>	<b>6'631</b>	<b>6'789</b>	<b>6'607</b>	<b>7'562</b>

<sup>1</sup> entre parenthèses, % d'échantillons non conformes

### TAUX DE NON-CONFORMITÉ (EN %) TOUS MOTIFS CONFONDUS POUR LES PRINCIPALES CLASSES DE PRODUITS



Pour les denrées alimentaires prélevées par l'inspecteur, la mauvaise qualité microbiologique constitue le principal motif de contestation : 28,2 % des charcuteries, 13,3 % des produits laitiers, 13 % des pâtisseries, 9 % des sandwiches, 16,3 % des glaces et 29,2 % des boissons de distributeurs automatiques examinés ne respectaient pas la législation pour ce critère.

L'étiquetage incorrect est une cause importante de non-respect des exigences dans les échantillons prélevés par l'inspecteur (37,1 % des motifs de contestation). Enfin, la présence de résidus et de contaminants ou une composition chimique non conforme représentent respectivement 16,3 % et 5,2 % des contestations prononcées.

## **2. LES INSPECTIONS ET LES CONTRÔLES D'HYGIÈNE**

Les contrôles dans ce domaine portent sur tous les types de commerces et d'industries agro-alimentaires ainsi que sur les manifestations particulières (fêtes, manifestations publiques, déroulement des vendanges, etc.).

<b>ACTIVITÉ DE L'INSPECTORAT</b>	<b>1999</b>	<b>2000</b>	<b>2001</b>	<b>2002</b>
Nombre d'établissements publics différents inspectés	932	1'013	1'070	1'203
Nombre d'inspections de manifestations publiques	261	510	326	344
Nombre total d'inspections effectuées	1'511*	1'807*	1'702*	2'024*

\* Certains établissements sont contrôlés à plusieurs reprises en cours d'année.