

Fête des Vendanges

Hygiène déficiente dans de nombreux stands

De nombreux stands de la Fête des Vendanges 2011 se sont avérés déficients en matière d'hygiène. Les contrôleurs du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) ont ordonné sur place la correction des défauts d'équipement ou de gestion des denrées. Une campagne d'analyses d'échantillons a révélé un dépassement des valeurs de tolérance microbiologiques dans un cas sur trois. Cette situation sanitaire n'est pas admissible; elle entraînera des sanctions et l'extension des analyses à d'autres manifestations.

Le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) a procédé à de nombreux contrôles d'hygiène dans les stands de la Fête des Vendanges entre le 23 et le 25 septembre 2011. Comme les années précédentes, l'inspection a porté sur l'équipement, les aménagements et la gestion des denrées alimentaires. De nombreuses infractions aux règles d'hygiène ont été constatées et corrigées sur place. Il s'agit notamment d'exposition de denrées alimentaires sans protection, de réfrigération absente ou insuffisante, de situation favorisant la contamination de denrées prêtes à la consommation, ou d'absence d'équipement pour le lavage des mains.

Pour la première fois cette année, une campagne de prélèvements a été menée à des fins d'analyse microbiologique. Vingt-neuf échantillons ont ainsi été prélevés, en priorité chez des commerçants qui n'ont pas d'établissement fixe dans le canton et qui de ce fait ne sont pas soumis aux contrôles usuels. Parmi eux, neuf échantillons, soit près d'un tiers, se sont révélés non conformes à la législation sur les denrées alimentaires¹. Un dépassement de la valeur de tolérance pour les germes aérobies mésophiles a été constaté à cinq reprises, indiquant une altération de la denrée. Sept échantillons contenaient trop d'enterobactériacées, dénotant une contamination fécale. Dans quatre cas, la présence de *bacillus cereus*, germe pathogène, a été constatée au delà de la valeur de tolérance. Dans un échantillon, les concentrations en ces trois types de germes ont été respectivement de 840, 15 et 3000 fois supérieures aux normes! Le coût des analyses est facturé aux contrevenants. Les cas les plus graves seront sanctionnés d'une ordonnance pénale.

L'état sanitaire déficient d'une proportion importante de stands se traduit par un risque non admissible pour les consommateurs. La situation serait pire encore sans les mesures préventives prises par les contrôleurs du SCAV qui interviennent le samedi et le dimanche matin pour faire détruire les soldes de marchandises à risque.

Au vu des résultats de cette première campagne, les contrôles seront répétés chaque année et progressivement étendus aux autres manifestations.

Pour de plus amples renseignements :

Pierre Bonhôte, chimiste cantonal, Service de la consommation et des affaires vétérinaires, tél. 032 889 68 30.

Neuchâtel, le 7 octobre 2011

¹ Ordonnance du DFI sur l'hygiène, du 23 novembre 2005 (OHyg, RS 817.024.1).