

Fête des Vendanges 2012

Hygiène déficiente dans de nombreux stands

L'hygiène de nombreux stands de la Fête des Vendanges reste déficiente. Cette année à nouveau, les contrôleurs du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) ont dû ordonner sur place la correction de nombreux défauts d'équipement ou de gestion des denrées et procéder à l'élimination de marchandise avariée. Une campagne d'analyses d'échantillons a révélé un dépassement des normes microbiologiques dans un cas sur trois, comme en 2011. Cette situation sanitaire n'est pas admissible et entraînera des sanctions.

Entre le 28 et le 30 septembre 2012, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) a procédé à 150 contrôles d'hygiène dans les stands de la Fête des Vendanges. Comme habituellement, 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, d'utilisation d'eau non potable, de situation favorisant la contamination de denrées prêtes à la consommation ou d'absence d'équipement pour le lavage des mains.

Dans plusieurs cas, de la marchandise mal stockée ou avariée a été éliminée. Point positif, les interventions de 2011 ont conduit à une amélioration de la manipulation des kebabs.

Un tiers des échantillons prélevés non conformes à la législation

Pour la deuxième fois cette année, une campagne de prélèvements a été menée à des fins d'analyse microbiologique. Vingt-neuf échantillons ont été prélevés dans 18 stands, en priorité chez des commerçants sans établissement fixe dans le canton, qui de ce fait ne sont pas soumis aux contrôles usuels.

Neuf échantillons, soit près d'un tiers, se sont révélés non conformes à la législation sur les denrées alimentaires¹. Dans huit stands seulement, tous les échantillons étaient conformes. Un dépassement de la valeur de tolérance pour les germes aérobies mésophiles a été constaté à sept reprises, indiquant une altération de la denrée. Huit échantillons contenaient trop d'entérobactéries, dénotant une contamination fécale.

Dans un cas, la présence massive de *bacillus cereus*, germe pathogène, a été constatée. Dans cet échantillon, les concentrations en ces trois types de germes ont été respectivement de 4, 1500 et 180 fois supérieures aux normes! Le coût des analyses est facturé aux contrevenants. Toutes les infractions seront sanctionnées d'une amende, sauf un cas de peu de gravité qui se traduira par un avertissement.

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

Risque significatif pour les consommateurs

L'état sanitaire déficient d'une proportion importante de stands se traduit par un risque significatif 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.

Pour de plus amples renseignements :

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

Neuchâtel, le 18 octobre 2012