



Verband der Kantonschemiker der Schweiz  
Association des chimistes cantonaux de Suisse  
Associazione dei Chimici Cantionali Svizzeri

Surveillance des denrées alimentaires,  
contrôle des objets usuels et information  
à la population



**Les chimistes cantonaux**

pour pouvoir consommer en toute sécurité jour après jour





### **Ils assurent la sécurité et la santé du consommateur et le protègent contre les tromperies**

La mission principale des chimistes cantonaux est de veiller à ce que les denrées alimentaires et les objets usuels ne mettent pas en danger la santé des consommatrices et des consommateurs.

Pour éviter la tromperie du consommateur, les chimistes cantonaux s'assurent que les déclarations sur les étiquettes sont conformes aux dispositions légales, vérifient l'authenticité des produits et qu'aucune méthode de production ou substance interdite ne soient utilisées.



### **Ils contrôlent les entreprises et analysent les produits**

- Ils procèdent à des inspections d'entreprises (restauration, producteurs, agriculteurs, etc.).
- Ils contrôlent les marchandises, les locaux, les installations, le personnel et l'auto-contrôle.
- Ils veillent aux bonnes conditions d'hygiène tout au long de la chaîne alimentaire.
- Ils vérifient la composition, la présence trop élevée de contaminants chimiques ou bactériens et les allégations publicitaires.



### **Ils informent la population**

Les chimistes cantonaux conduisent des campagnes de contrôle en analysant des échantillons de denrées alimentaires et/ou d'objets usuels. Les résultats sont communiqués via les médias ainsi que par les sites internet des services cantonaux.

En collaboration avec la Confédération, ils informent le public lorsqu'il existe des raisons suffisantes de soupçonner un risque pour la santé. Soumis au secret de fonction, ils ne peuvent citer des noms d'entreprises ou de marques qu'en cas de danger immédiat pour la santé.

# Information de la population

# Contrôles

# Protection

# Qui est responsable de la sécurité alimentaire ?

La collaboration entre l'industrie alimentaire et les autorités est indispensable pour garantir que les denrées alimentaires et les objets usuels ne mettent pas en danger la santé des consommateurs et consommatrices.

## L'industrie et les producteurs alimentaires

La responsabilité principale incombe à l'industrie et aux producteurs alimentaires qui sont tenus d'opérer un **autocontrôle**. Ils doivent s'assurer que les marchandises respectent les exigences légales et ne mettent pas en danger la santé des consommateurs et consommatrices.

Conformément aux « Bonnes pratiques de fabrication » (BPF), les fabricants doivent analyser ou faire analyser les denrées alimentaires et documenter le bon respect des exigences.

## Les cantons

Les autorités cantonales, sous la direction des **chimistes cantonaux**, contrôlent si l'industrie et les producteurs alimentaires prennent leurs responsabilités. Ils ont plus de 100'000 entreprises et près de 2'000 piscines assujetties aux contrôles.

Environ 220 inspecteurs et 350 collaborateurs scientifiques effectuent des contrôles d'entreprises (plus de 40'000 par année) et de produits (plus de 100'000 par année) et ordonnent au besoin la prise de mesures correctives.

## La Confédération

L'Office de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) coordonne les mesures d'exécution prises par les cantons et est chargé de la surveillance de leurs activités.

Pour de plus amples informations : [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)

Retrouvez-y les adresses de tous les services de sécurité alimentaire cantonaux de Suisse. Accédez aux résultats des campagnes de contrôle menées par les chimistes cantonaux ainsi qu'aux formulaires, déclarations, fiches d'information, rapports annuels, etc.