

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 96 (2005)

Heft: 4

Vorwort: Editorial = Préambule : l'analyse du risque comme outil de base de la protection du consommateur

Autor: Charrière, Roland / Hunziker, Hans-Rudolf / Stärk, Katharina

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Editorial

Roland Charrière¹, Hans-Rudolf Hunziker², Katharina Stärk³

¹Office Fédéral de la Santé Publique, Berne

²Président de l'Association des chimistes cantonaux de Suisse, Saint-Gall

³Office vétérinaire fédéral, Berne

Préambule

Traditionnellement, l'OFSP publiait dans ce quatrième cahier des travaux de chimie alimentaire et d'hygiène, une compilation d'extraits de rapports annuels des laboratoires cantonaux. La nature et le format de données offerts par l'ancienne publication avaient certes leurs avantages mais ne permettaient pas d'obtenir une évaluation fondée du risque lié aux denrées alimentaires. Pour cette raison et de concert avec les autorités concernées, cette formule est remplacée cette année par une série d'articles évaluant le système suisse de sûreté alimentaire et faisant des propositions de solutions qui puissent permettre de générer les données et les actions nécessaires à une sûreté alimentaire atteignant un niveau élevé en veillant à ne pas générer de coûts trop élevés, tout en respectant et en mettant à profit la structure fédéraliste et décentralisée des parties prenantes pour les questions liées à la sûreté alimentaire dans notre pays.

L'analyse du risque comme outil de base de la protection du consommateur

Les organisations internationales compétentes pour les questions de sûreté alimentaires, comme l'OMS par exemple, préconisent l'application par les Etats d'une approche structurée du risque alimentaire suivant les principes de l'analyse du risque (1), résumés dans l'annexe 1. Cette approche structurée s'appuie sur des bases scientifiques et inclut trois étapes fondamentales: l'évaluation des risques, leur gestion et leur communication. Elle est applicable dans de nombreux cas, dont la sûreté des denrées alimentaires, mais aussi pour d'autres domaines de la protection du consommateur tels que la sécurité des produits chimiques. Pour simplifier, cette approche permet en particulier d'établir de manière scientifique et transparente quels sont les points critiques et pourquoi (évaluation), quelles sont les mesures prises pour la prévention ou l'amélioration la situation (gestion) et finalement en quoi ces mesures ont contribué ou non à atteindre les objectifs prévus. La clarté de cette approche et la transparence qui y est associée représentent un atout considérable pour la dernière étape (communication).

Force est malheureusement de constater, au vu de l'évaluation de la situation présentée dans les contributions ci-après, que nous ne disposons pas encore des informations nécessaires à la réalisation complète de cette approche. L'origine de

cette situation n'est pas tant à rechercher au niveau de la quantité de données produites en Suisse sur les denrées alimentaires, qui est probablement suffisante, mais bien plus dans le fait que les données produites sont disparates et peu concertées. En effet, le système suisse est relativement complexe (voir annexe 2) et chaque partie prenante développe son approche personnalisée de l'évaluation et de la gestion des risques. Il existe bien entendu une certaine coordination par le fait que les mêmes normes sont appliquées, mais le déficit de concertation a pour conséquence que les données générées sont souvent de nature et de structure trop différentes pour permettre une évaluation au niveau du pays. En l'absence de ces évaluations, il est extrêmement difficile d'établir et naturellement de communiquer des objectifs de gestion des risques à moyen et long terme. Une vue d'ensemble de la situation n'étant pas envisageable avec les données actuelles, des mesures sont difficiles à prendre de manière proactive et préventive. Ainsi, le plus souvent elles le sont de manière réactive, par rapport à un thème d'actualité brûlante ou une pression extérieure. Ces difficultés et le relatif manque de transparence dans la coordination ont déjà été mis en évidence par le rapport de l'Organe parlementaire de contrôle de l'administration du 26 juin 2003 sur la sûreté alimentaire (2).

Ces différents éléments sont le moteur de la remise en question de la pratique actuelle. Parmi les autres raisons d'implémenter de manière plus rigoureuse et durable les principes de l'analyse du risque, on peut également mentionner le fait que les autorités chargées de la sécurité alimentaire conditionnent de plus en plus souvent l'importation de denrées alimentaires et d'autres biens de consommation suisses à l'implémentation et à la documentation d'un système d'analyse du risque.

Finalement, un autre point fort de cette approche coordonnée et structurée est de favoriser l'interdisciplinarité. L'évaluation et la gestion des risques alimentaires sortent en effet bien souvent du cadre strict de la chimie des denrées et de la toxicologie. Un exemple parmi d'autres est le cas du nitrate dans l'eau potable. L'évaluation requiert la participation de spécialistes de la chimie analytique et de toxicologues mais aussi de nutritionnistes, d'épidémiologistes et de statisticiens. La définition des mesures à prendre demande elle des compétences dans les domaines de la technologie de la distribution de l'eau, de l'environnement, de l'aménagement du territoire, du droit, etc.

Résumé

Cet aperçu de la situation et les propositions de changements formulées dans les articles qui suivent manifestent une claire volonté de renforcer la collaboration entre les différentes institutions impliquées dans la sécurité alimentaire, et ceci spécialement en matière de planification, de génération, de compilation et d'évaluation des informations et données utiles à l'analyse du risque. Atteindre cet objectif ambitieux devrait permettre à terme aux institutions concernées d'offrir au consommateur – contribuable un système de sécurité alimentaire optimal et le protégeant efficacement contre les dangers liés aux denrées alimentaires et aux objets usuels.

Zusammenfassung

Diese Übersicht über die aktuelle Situation und die in den folgenden Artikeln formulierten Änderungsvorschläge manifestieren den klaren Willen zur verstärkten Zusammenarbeit zwischen den verschiedenen Institutionen, die in der Lebensmittelsicherheit insbesondere bei der Planung, bei der Erhebung, bei der Zusammenstellung und bei der Bewertung der für die Risikoanalyse nützlichen Informationen und Daten mitwirken. Um diese ambitiöse Zielsetzung zu erreichen, müsste es den betroffenen Institutionen in absehbarer Zeit möglich sein, dem Verbraucher/Steuerzahler ein optimales System für die Lebensmittelsicherheit anzubieten, das ihn wirksam vor Gefahren schützt, die von Lebensmitteln und von Gebrauchsgegenständen ausgehen können.

References

- 1 Les Négociations Commerciales Multilatérales sur l'Agriculture – Manuel de Référence – III – L'Accord sur l'Application des Mesures Sanitaires et Phytosanitaires et l'Accord sur les Obstacles Techniques au Commerce. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, Rome, 2001. Module 10: L'analyse des risques et le Codex. Document consulté sur le site www.fao.org/DOCREP/003/X7354F/x7354f0a.htm, accédé le 9.03.2005
- 2 Sécurité des denrées alimentaires: évaluation de la mise en œuvre en Suisse. Rapport à l'attention de la Commission de gestion du Conseil national. Organe parlementaire de contrôle de l'administration, Berne, 26 juin 2003. Document consulté sur le site www.parlament.ch/f/ko-au-pvk-lebensmittel-d.pdf, accédé le 28.6.2005
- 3 Codex Alimentarius Commission. Report of the Twenty-Second Session, Geneva, 23–28 June 1997. Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome (ALINORM 97/37). Document consulté sur le site www.fao.org/docrep/W5979E/W5979E00.htm, accédé le 28.6.2005
- 4 Report of the Twenty-Third Session of the Joint FAO/WHO CODEX Alimentarius Commission, Rome, 28 June–3 July 1999. Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme, FAO, Rome (ALINORM 99/37). Document consulté sur le site www.fao.org/docrep/meeting/005/X2630E/X2630E00.htm, accédé le 28.6.2005

Adresse pour la correspondance: Dr Roland Charrière, Vice-directeur de l'Office fédéral de la santé publique, case postale, 3003 Berne,
e-mail: roland.charriere@bag.admin.ch

Annexe 1

Recommandations de la FAO relatives à l'analyse du risque

1. les décisions et recommandations liées à la santé humaine et à la sécurité des aliments doivent être fondées sur une *évaluation des risques* adaptée aux circonstances,
2. l'évaluation des risques en matière de sécurité des aliments doit reposer sur des *fondements scientifiques*, comporter les quatre étapes du processus d'évaluation des risques (voir ci-dessous) et *faire l'objet d'une documentation transparente*,
3. il doit exister une *séparation fonctionnelle* entre l'évaluation et la gestion des risques tout en reconnaissant que certaines interactions sont indispensables à une approche pragmatique,
4. les évaluations des risques doivent dans toute la mesure du possible *faire appel aux informations quantitatives disponibles* et la caractérisation des risques doit être *présentée de manière immédiatement compréhensible et utile*.

Définition des termes relatifs à la sécurité des aliments utilisés en analyse de risques (3)

Danger: agent biologique, chimique ou physique, présent dans l'aliment, ou état de cet aliment pouvant avoir un effet adverse pour la santé.

Risque: fonction de la probabilité d'un effet adverse pour la santé et de sa gravité, du fait de la présence d'un danger dans cet aliment.

Analyse de risque: processus comportant trois volets: évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques.

Évaluation des risques: processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes: i) identification des dangers; ii) caractérisation des dangers; iii) évaluation de l'exposition; et iv) caractérisation des risques.

Identification des dangers: identification des agents biologiques, chimiques et physiques susceptibles de provoquer des effets adverses pour la santé et qui peuvent être présents dans un aliment particulier ou un groupe d'aliments.

Caractérisation du danger: évaluation qualitative et/ou quantitative de la nature des effets adverses pour la santé associés aux agents biologiques, chimiques ou physiques qui peuvent être présents dans un aliment. Dans le cas des agents chimiques, la relation dose/réponse doit être évaluée. Dans le cas des agents biologiques ou physiques, une telle évaluation doit être effectuée si les données sont disponibles.

Évaluation de la relation dose-réponse: détermination de la relation entre le degré de l'exposition (la dose) à un agent chimique, biologique ou physique et la gravité et/ou la fréquence des effets adverses pour la santé qui sont associés (réaction).

Évaluation de l'exposition: évaluation qualitative et/ou quantitative de l'ingestion probable d'un agent biologique, chimique ou physique par le biais d'un aliment, ainsi que par suite de l'exposition à une autre source, le cas échéant.

Caractérisation des risques: estimation qualitative et/ou quantitative, compte tenu des incertitudes inhérentes à l'évaluation, de la probabilité de la fréquence et de la gravité des effets adverses sur la santé susceptibles de se produire dans une population donnée, sur la base de l'identification des dangers, de la caractérisation des dangers et de l'évaluation de l'exposition.

Gestion des risques (4): processus consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles compte tenu des résultats de l'évaluation des risques et, si nécessaire, à choisir et à mettre en œuvre les mesures de contrôle appropriées, y compris les mesures réglementaires.

Anhang 1

Empfehlungen der FAO zur Risikoanalyse

1. Gesundheits- und lebensmittelsicherheitsbezogene Entscheidungen und Empfehlungen zur menschlichen Gesundheit müssen auf einer angemessenen Risikobewertung beruhen.
2. Die Risikobewertung im Rahmen der Lebensmittelsicherheit muss auf wissenschaftlichen Grundlagen und den vier unten beschriebenen Teilschritten basieren und transparent dokumentiert sein.
3. Obwohl die Risikobewertung vom Risikomanagement getrennt erfolgen soll, können in der Praxis Interaktionen beider Teilschritte sinnvoll sein.
4. Die Risikobewertung sollte soweit als möglich quantitative Daten einbeziehen und die Risikocharakterisierung sollte in einer einfach verständlichen und sinnvollen Art präsentiert werden.

Definition von Begriffen der Risikoanalyse im Umfeld der Lebensmittelsicherheit

Gefahr: Ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in Lebensmitteln oder ein Zustand eines Lebensmittels mit der Möglichkeit, die Gesundheit zu gefährden.

Risiko: Die Wahrscheinlichkeit des Eintretens und des Ausmasses eines gesundheitlich nachteiligen Effekts durch die Gefahr eines Lebensmittels.

Risikoanalyse: Ein Prozess, der aus den Teilschritten Risikobewertung, Risikomanagement und Risikokommunikation besteht.

Risikobewertung: Ein wissenschaftlicher Prozess bestehend aus den Teilschritten i) Gefährlichkeitsermittlung, ii) Gefährlichkeitscharakterisierung, iii) Expositionsbewertung und iv) Risikocharakterisierung.

Gefährlichkeitsermittlung: Die Identifikation eines biologischen, chemischen oder physikalischen Agens, das die Gesundheit gefährden kann und in einem speziellen Lebensmittel oder einer Lebensmittelgruppe vorkommen kann.

Gefährlichkeitscharakterisierung: Die qualitative und/oder quantitative Ermittlung der Art der Gesundheitsgefährdung, die mit einem biologischen, chemischen oder physikalischen Agens verbunden sein kann, das in Lebensmitteln vorkommen kann. Für Chemikalien sollte eine Bewertung der Dosis-Wirkungsbeziehung erfolgen, dies gilt auch für biologische und physikalische Agenzien wenn Daten vorliegen.

Bewertung der Dosis-Wirkungsbeziehung: Bestimmung der Beziehung zwischen dem Ausmass der Exposition (Dosis) gegenüber einem biologischen, chemischen oder physikalischen Agens und dem Schweregrad und/oder der Häufigkeit eines damit verbundenen gesundheitlich nachteiligen Effekts (Wirkung).

Expositionsbewertung: Die qualitative und/oder quantitative Ermittlung einer möglichen Aufnahme eines biologischen, chemischen oder physikalischen Agens über Lebensmittel sowie über andere Quellen, wenn diese relevant sein könnten.

Risikocharakterisierung: Die qualitative und/oder quantitative Abschätzung, inklusive deren Unsicherheiten, der Wahrscheinlichkeit des Eintretens und des Ausmasses eines bekannten oder vermuteten nachteiligen gesundheitlichen Effekts bei einem bestimmten Teil der Bevölkerung. Die Risikocharakterisierung basiert auf der Gefährlichkeitsermittlung, der Gefährlichkeitscharakterisierung und der Expositionsbeurteilung.

Risikomanagement: Aufgrund der Risikobewertung werden die strategischen Alternativen und, wenn nötig, die Auswahl und die Einführung von Kontrollen, sowie regulatorische Massnahmen erwogen.

Risikokommunikation: Der gegenseitige Austausch von Informationen und Meinungen zwischen den Bereichen Risikobewertung, Risikomanagement, den Konsumenten und andern interessierten Kreisen.

Annexe 2

Contrôle actuel des denrées alimentaires en Suisse : les acteurs et la coordination

Bases légales

Les contrôles prescrits par la législation sur les denrées alimentaires se fondent sur une répartition des compétences fixée dans la Constitution fédérale (Cst.). La Confédération est chargée de prendre des mesures pour protéger les consommateurs: il s'agit principalement de la protection de la santé (art. 118 Cst.) et de la protection contre la tromperie (art. 97 Cst.). L'exécution de la législation correspondante (loi sur les denrées alimentaires, loi sur les épizooties, loi sur la protection des animaux) et les contrôles qui en découlent incombent aux cantons. Pour la production primaire, le contrôle des exploitations se fonde sur la loi sur l'agriculture et sur la loi sur les denrées alimentaires. Pour la transformation et la mise dans le commerce, les contrôles se fondent exclusivement sur la loi sur les denrées alimentaires et ses ordonnances d'exécution.

Acteurs cantonaux

L'article 40 de la loi sur les denrées alimentaires attribue le contrôle des denrées alimentaires aux cantons, et fixe le partage des compétences en matière d'exécution. Pour effectuer les contrôles qui leur incombent, les cantons disposent d'un vétérinaire cantonal, d'un chimiste cantonal et d'un responsable cantonal de l'agriculture. Ils disposent en outre de laboratoires pour l'analyse des échantillons.

Les tâches des vétérinaires cantonaux comprennent principalement la surveillance de la santé des animaux et de l'hygiène des viandes dans les abattoirs, le contrôle des viandes, la surveillance du commerce de bétail ainsi que la protection des animaux en général. Les inspecteurs des viandes ont pour tâches principales le conseil aux contrôleurs des viandes, l'inspection des abattoirs et la coordination du contrôle des exploitations agricoles produisant des animaux de boucherie. A l'abattoir, les contrôleurs des viandes examinent les animaux livrés (examens *ante mortem* et *post mortem*) et recherchent des signes de maladies ou d'altérations de la carcasse qui pourraient mettre en danger la santé du consommateur.

Les chimistes cantonaux dirigent le contrôle des denrées alimentaires dans leurs cantons respectifs, à l'exception des tâches spécifiquement attribuées aux vétérinaires cantonaux. Les chimistes cantonaux surveillent le respect des dispositions du droit alimentaire et sont chargés de coordonner le travail de leurs subordonnés (inspecteurs et contrôleurs des denrées alimentaires) à l'extérieur et au laboratoire. Ils font procéder à l'inspection de toutes les entreprises et commerces de denrées alimentaires et d'objets usuels, et vérifient que les conditions d'hygiène qui y règnent ne compromettent pas la sécurité alimentaire. Ils contrôlent également que les denrées alimentaires ne soient pas trompeuses pour le consommateur, et que les indica-

tions de modes de production particuliers (produits bio, appellations d'origine contrôlées, indications géographiques protégées, etc.) soient conformes à la réalité. Les chimistes cantonaux exploitent également des laboratoires destinés à l'analyse des échantillons prélevés dans le commerce ou dans les lieux de production. Ils y procèdent à des examens organoleptiques, chimiques, physiques, biochimiques ou microbiologiques.

Les organes cantonaux d'exécution peuvent saisir les produits nuisibles à la santé et exiger des responsables la détermination et l'élimination de la cause de leur nocivité. En matière de denrées alimentaires, les chimistes et les vétérinaires cantonaux jouent donc un rôle clé dans leurs domaines d'activité respectifs. Ils sont responsables d'ordonner les mesures permettant d'éliminer les problèmes constatés et peuvent, au besoin, interdire l'utilisation de procédés de fabrication, de locaux ou d'installations.

Les services cantonaux de l'agriculture effectuent des contrôles dans les exploitations agricoles liés notamment à l'octroi de paiements directs. Les exigences pour l'octroi de ces derniers portent notamment sur l'utilisation des moyens de production tels que les produits phytosanitaires.

Acteurs au niveau fédéral

Plusieurs unités administratives sont responsables de la mise en œuvre des lois et ordonnances fédérales.

L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) est chargé de la surveillance et de la coordination dans le domaine de la protection des consommateurs ainsi que de la garantie de l'hygiène lors de la manipulation des denrées alimentaires. Il fournit les bases scientifiques nécessaires à l'exécution des lois, entretient des relations internationales et autorise la mise sur le marché de produits admis provisoirement. La coordination des mesures d'exécution cantonales prescrites par la loi sur les denrées alimentaires incombe principalement au Département de l'Intérieur et à l'OFSP. Ces derniers peuvent obliger les cantons à informer la Confédération sur les mesures d'exécution et les résultats des analyses, à prescrire des mesures pour une exécution uniforme de la législation et, dans des circonstances exceptionnelles, à ordonner certaines mesures d'exécution.

La compétence de l'Office vétérinaire fédéral (OVF) comprend la législation dans le domaine de la production primaire (en concernant les maladies transmissibles de l'animal à l'homme) et de l'abattage, la planification des programmes de surveillance dans la production primaire des denrées alimentaires d'origine animale et la coordination des mesures d'exécution cantonales et, sous certains aspects, le contrôle des denrées alimentaires d'origine animale.

L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) autorise la mise sur le marché de moyens de production destinés à l'agriculture (aliments pour animaux, engrais, semences, produits phytosanitaires). Il est également chargé de la mise en œuvre de la loi sur l'agriculture et de ses ordonnances d'exécution. La Station fédérale de recherches agricoles Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP), rattachée administrative-

ment à l'OFAG, contrôle la production et le commerce d'aliments pour animaux en Suisse et autorise la mise sur le marché de nouvelles substances destinées à l'alimentation animale.

Coordination entre les acteurs

– Coordination au niveau fédéral

La coordination horizontale entre les offices fédéraux a lieu au sein de la Conférence des directeurs des offices fédéraux, qui institue des comités spécifiques. Outre la coordination formelle, les offices fédéraux de la santé publique, vétérinaire et de l'agriculture se rencontrent régulièrement pour traiter de questions stratégiques ou opérationnelles.

– Coordination entre cantons et Confédération

La coordination entre cantons et Confédération est assurée au travers des conférences sectorielles réunissant les représentants concernés des offices fédéraux et des cantons. Des réunions de coordination ont aussi lieu régulièrement entre les offices fédéraux et les associations respectives (Association des chimistes cantonaux, Association des vétérinaires cantonaux et Conférence des responsables des offices cantonaux de l'agriculture).

L'uniformité des contrôles officiels est assurée au moyen de directives techniques des offices concernés, notamment celles émises par l'OVF, par l'OFSP et par la Centrale fédérale des services d'inspection et de consultation pour l'économie laitière (centrale des SICL).

Les autorités cantonales tiennent les offices fédéraux informés de leurs activités, au travers de leurs rapports annuels, de notifications diverses (annonces hebdomadaires des cas d'épizooties et de zoonoses, notifications relatives au contrôle des viandes), d'annonces de dépassements de valeurs-limites, de situations d'urgence ou de cas d'épizooties.

– Coordination entre les cantons

La collaboration entre les cantons est assurée soit au niveau bilatéral, soit au niveau régional, voire au niveau national. Dans ce domaine, l'Association des chimistes cantonaux de Suisse joue un rôle majeur, en veillant à une application coordonnée et uniforme du droit alimentaire. Elle publie à cet effet des documents d'aide à l'interprétation des dispositions légales, lorsque celles-ci peuvent donner lieu à des interprétations divergentes. On mentionnera également la Conférence des vétérinaires cantonaux et leurs conférences régionales, qui poursuivent aussi des buts de coordination et d'uniformisation des activités de contrôle.

Contrôles spécifiques

– Contrôles des aliments pour animaux

La station ALP contrôle la production et le commerce d'aliments pour animaux et autorise la mise sur le marché de nouvelles substances destinées à l'alimentation animale. Les contrôles sont réalisés chez les producteurs et dans les commerces, et les échantillons prélevés font l'objet d'analyses au sein de la station.

– Contrôle des exploitations produisant des denrées d'origine animale

Les contrôles vétérinaires officiels se concentrent sur les aspects de la santé des animaux et de la santé de la mamelle, le relevé des médicaments administrés et le contrôle des mouvements d'animaux. L'uniformité de la surveillance est garantie par les directives techniques de l'OVF. Les exploitations à contrôler sont sélectionnées de manière aléatoire sur la base d'analyses des risques et elles représentent – comme l'exigent les directives européennes – 10 % des exploitations détenant des bovins. Le contrôle des résidus dans les denrées alimentaires d'origine animale (viande, lait, œufs, miel) est assuré par le programme national de l'OVF d'analyses d'échantillons pour la détection de substances étrangères.

– Contrôles des exploitations laitières

Le contrôle des producteurs de lait englobe l'inspection pour l'obtention de l'agrément de l'exploitation, la vérification du respect des exigences de qualité et l'examen de la qualité du lait destiné à la mise dans le commerce. Le lait et les produits à base de lait font en outre l'objet d'un programme national de contrôles microbiologiques sous l'égide de l'OVF, exécuté par les chimistes cantonaux.