

M 113/2007 SAP  
I 114/2007 SAP

Le 15 août 2007 SAP C

### Motion

1368 Bhend, Thoune (PS-JS)  
Masshardt, Langenthal (PS-JS)

Cosignataires: 0

Déposée le: 26.03.2007

#### Publication des infractions à la législation sur les denrées alimentaires

Le Conseil-exécutif est chargé d'élaborer une proposition permettant de rendre publics les noms des établissements d'hôtellerie et de restauration qui enfreignent de manière répétée ou gravement les dispositions de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels, mettant en péril la santé publique.

Développement :

L'article 1, lettre b de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI) dispose que la manutention des denrées alimentaires doit être assurée dans de bonnes conditions d'hygiène.

D'après le rapport annuel 2006 du Laboratoire cantonal de Berne, en 2006 dans le canton de Berne 1848 échantillons de denrées périssables ont été prélevés dans 512 établissements d'hôtellerie ou de restauration pour analyse microbiologique. Dans 167 établissements seulement, les échantillons prélevés n'ont donné suite à aucune plainte. Dans les 345 établissements restants (67% des établissements contrôlés), 645 échantillons ont été contestés (36% des échantillons prélevés), et 12 ont été qualifiés de dangereux pour la santé.

Ces résultats sont alarmants. Les établissements d'hôtellerie et de restauration qui enfreignent de manière répétée ou gravement les dispositions de la loi fédérale sur les denrées alimentaires mettent en péril la santé de leur clientèle.

Il y a un bon mois de cela, les médias ont rapporté que 40 pour cent des établissements contrôlés dans la région de Thoune avaient fait l'objet d'une contestation. Ce chiffre élevé est inacceptable pour un pays tel que la Suisse. Ce qui est particulièrement choquant, c'est que les moutons noirs de la branche sont de surcroît couverts par la protection des données.

Afin qu'un marché puisse fonctionner correctement, les consommateurs et les consommatrices doivent disposer d'informations les plus transparentes possibles, qui leur permettent de faire leur choix en connaissance de cause. Ils ont un intérêt justifié à savoir dans quels établissements de restauration leur santé pourrait être menacée. Actuellement, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration ne fournit pas cette transparence.

Cette situation insatisfaisante pour les consommateurs et les consommatrices fait également du tort aux établissements qui respectent la loi : en effet, eux-aussi sont soupçonnés de faire partie des 40 pour cent d'établissements repoussants.

I 114/2007 SAP

## Interpellation

Masshardt, Langenthal (PS-JS)

Bhend, Thoune (PS-JS)

Cosignataires: 0

Déposée le: 26.03.2007

### Manque d'hygiène dans la branche de l'alimentation

Les statistiques des contrôleurs des denrées alimentaires publiées récemment ne font aucun doute : des mesures doivent être prises dans les secteurs de l'alimentation et de la restauration.

Dans ce contexte, le Conseil-exécutif est prié de répondre aux questions suivantes :

1. Le Conseil-exécutif pourrait-il envisager de soumettre tous les établissements à l'obligation d'afficher à la vue de la clientèle les résultats du contrôle, comme cela se fait dans d'autres pays ? Si non, qu'est-ce qui s'y opposerait selon le Conseil-exécutif ?
2. A partir de 2008, les contrôles des denrées alimentaires ne relèveront plus de la compétence du canton mais des communes. Comment le succès de ce transfert de compétences sera-t-il garanti ? Comment s'assurer que les contrôles seront toujours aussi sévères, voire plus sévères à l'avenir (norme de qualité égale ou supérieure) ?
3. Comment compte-t-on garantir que les communes recevront l'intégralité des informations en circulation ?
4. Le Conseil-exécutif pense-t-il qu'à l'avenir les petites entreprises aussi devraient être soumises à une obligation de formation minimale sur la manutention des denrées alimentaires ?

### Réponse commune du Conseil-exécutif

#### A. Observations générales

L'activité de surveillance assignée au Laboratoire cantonal de Berne dans le domaine des denrées alimentaires vise à déceler les points faibles de manière ciblée et à les éliminer. Cela étant, la majorité des taux de contestation figurant dans le rapport annuel doivent être considérés comme des tendances et des ordres de grandeur : ils n'ont pas valeur de statistique et ne sont pas représentatifs de la situation générale en matière de qualité. Les défauts observés dans les entreprises de denrées alimentaires donnent lieu à des contestations et des mesures de correction sont ordonnées. Lorsque la situation est intolérable, les marchandises sont confisquées, les secteurs incriminés – voire la totalité de l'entreprise – fermés et les responsables dénoncés (2006 : 62 dénonciations).

Une appréciation globale pondérant les défauts observés permet de remarquer que si des manquements ont certes été constatés dans 35 pour cent des entreprises, ils n'étaient graves, voire intolérables, que dans trois à cinq pour cent des cas. Les résultats de l'année dernière témoignent de la qualité élevée des contrôles effectués. Aussi le Conseil-exécutif estime-t-il que d'autres mesures d'ordre général sont inutiles.

Jusqu'à fin 2007, les contrôles des denrées alimentaires seront encore effectués par des personnes engagées par les communes et placées sous la responsabilité du Laboratoire cantonal. Elles céderont leur place dès 2008 à des contrôleurs professionnels cantonaux,

qui se livreront à des inspections en fonction des risques, conformément au droit des denrées alimentaires.

## **B. Interpellation Masshardt (I 114/2007)**

Le Conseil-exécutif répond aux questions de la députée comme suit :

### **Question 1**

Il ne semble pas indiqué de soumettre les établissements à l'obligation d'afficher à la vue de la clientèle les rapports de contrôle, obligation qu'il faudrait par ailleurs ancrer dans la loi fédérale sur les denrées alimentaires. En effet, l'interprétation des constatations et des mesures mentionnées dans ces rapports suppose des connaissances techniques. A noter que ces documents se fondent sur l'analyse d'échantillons : ils ne renvoient donc qu'une image instantanée. Une telle obligation ne permettrait ni une pondération des défauts constatés, ni une interprétation par des personnes extérieures qui soit objective. Les établissements sont cependant libres d'afficher les rapports d'inspection les concernant s'ils le désirent.

### **Question 2**

Depuis toujours, le contrôle des denrées alimentaires est placé sous la direction technique du Laboratoire cantonal, les communes se bornant à nommer et à rétribuer les contrôleurs et contrôleuses (ce qu'elles feront encore jusqu'à fin 2007). La cantonalisation de ce domaine permettra de professionnaliser les contrôles et, partant, d'améliorer leur niveau.

### **Question 3**

Il importe de préciser que les communes n'ont jamais reçu l'intégralité des informations en circulation ni eu de compétences en matière d'application du droit fédéral sur les denrées alimentaires. Si cette situation ne changera pas à l'avenir, les communes seront évidemment informées des activités du contrôle des denrées alimentaires grâce au rapport annuel du Laboratoire cantonal, comme elles le sont pour d'autres domaines de tâches du canton.

### **Question 4**

L'article 23 de l'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur sur l'hygiène prévoit que la personne responsable d'un établissement d'hôtellerie et de restauration doit veiller à ce que les employés se trouvant en contact avec les denrées alimentaires reçoivent des instructions ou une formation en matière d'hygiène alimentaire ; ces règles doivent être respectées par tous les collaborateurs, et en particulier par la personne responsable. Ces dispositions s'appliquent également aux petites entreprises.

## **C. Motion Bhend (M 113/2007)**

La motion charge le Conseil-exécutif d'élaborer une proposition permettant de rendre publics les noms des établissements d'hôtellerie et de restauration qui enfreignent de manière répétée ou grave la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

L'affirmation selon laquelle les résultats des contrôles sont alarmants ne correspond pas à la réalité : ils témoignent plutôt du fait que les objectifs des contrôles mentionnés au point A ci-dessus sont atteints et suivis de mesures appropriées.

La cantonalisation du contrôle des denrées alimentaires devrait améliorer sa qualité. En effet, les contrôleurs et contrôleuses – engagés désormais à plein temps – bénéficieront d'une formation encore plus approfondie et effectueront leur travail de manière plus professionnelle et plus homogène. A noter en outre que les contrôles seront à l'avenir effectués en fonction des risques, conformément au nouveau droit des denrées alimentaires. Autrement dit, les « mauvaises » entreprises seront inspectées plus régulièrement, alors que les « bonnes » le seront moins souvent.

Le motionnaire invoque la sauvegarde de la santé publique pour demander la publication des résultats des contrôles et l'établissement de « listes noires ». Cependant, après exa-

men de la question, le Conseil-exécutif conclut que de telles mesures ne sont ni nécessaires ni appropriées, et ce pour les raisons suivantes :

- Deux types de mesures permettent de garantir la sécurité des denrées alimentaires dans la restauration : d'une part l'autocontrôle auquel sont soumis les exploitants, et d'autre part les contrôles officiels effectués par échantillonnage. Le nombre élevé de cas ayant donné matière à contestation témoigne de l'efficacité du travail effectué par les autorités de contrôle et des dispositions prises en vue de protéger la santé. En cas de manquements graves, les mesures administratives nécessaires visant à protéger les consommateurs sont prises immédiatement à l'encontre de l'établissement concerné, entraînant si nécessaire sa fermeture partielle ou totale.
- La pertinence d'une « liste noire » pour les consommateurs ne serait que très limitée, étant donné que les contrôles officiels ne sont effectués que par échantillonnage et qu'ils ne portent pas à chaque fois sur tous les aspects.

En outre, le Conseil-exécutif estime que la requête du motionnaire doit également être rejetée pour des questions de protection des données : l'article 42 de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels prévoit en effet que toutes les personnes chargées d'exécuter ladite loi sont soumises à l'obligation de garder le secret. En revanche, le principe de transparence de l'administration cantonale est ancré à l'article 17, alinéa 3 de la Constitution du canton de Berne ainsi que dans la loi sur l'information (LIn). Cette dernière régit en outre l'information d'office (art. 16 ss) et contient des dispositions sur le droit de consulter des documents officiels (art. 27 à 31), à condition qu'aucun intérêt public ou privé prépondérant ne s'y oppose. Les autorités doivent donc toujours procéder à une pesée des intérêts. Les données liées aux mesures administratives de police des denrées alimentaires (contestations, fermetures, etc.) doivent être considérées comme des données personnelles particulièrement dignes de protection au sens de la loi sur la protection des données : leur publication se heurte aux intérêts privés des exploitations concernées.

Le Conseil-exécutif comprend les préoccupations qui sous-tendent la motion et est conscient de l'importance des mesures que nécessite la sécurité des denrées alimentaires. Cependant, il pense que la solution proposée par le député non seulement ne contribuerait pas à améliorer la protection de la santé et, partant, des consommateurs, mais irait encore à l'encontre de la législation en vigueur sur la protection des données. Il souligne à ce titre que la législation sur l'information du canton de Berne confère déjà la possibilité aux autorités d'informer d'office lorsqu'il s'agit de situations exceptionnelles graves, exigeant que la population soit protégée ou prévenue.

**Proposition** : rejet de la motion.

**Au Grand Conseil**