

Points d'actualité du contrôle des denrées alimentaires

Autor(en): **Walker, Hans Sepp**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société Fribourgeoise des Sciences Naturelles =
Bulletin der Naturforschenden Gesellschaft Freiburg**

Band (Jahr): **75 (1986)**

Heft 1-2

PDF erstellt am: **18.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-308643>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Points d'actualité du contrôle des denrées alimentaires

par HANS SEPP WALKER,
Chimiste cantonal

La pratique du contrôle des denrées alimentaires

Le contrôle des denrées alimentaires est toujours plus complexe et diversifié. De plus en plus on se rend compte des liens qui existent entre les problèmes de l'environnement et ceux des denrées alimentaires.

Voici quelques exemples des aspects pratiques du contrôle des denrées alimentaires:

- *Le nouveau Laboratoire cantonal*, situé au chemin du Musée 15, est la preuve matérielle de la volonté du Canton de Fribourg de s'adapter à l'évolution dans le domaine. Notre personnel se compose de: 3 chimistes, 3 inspecteurs des denrées alimentaires, 1 inspecteur d'eau potable à mi-temps et inspecteur des toxiques à mi-temps, 5 laborants, 1 secrétaire, 1 secrétaire à mi-temps, 1 préparatrice et 3 apprenties.

Le coût annuel du contrôle des denrées alimentaires s'élève à quelques Fr. 800 000.-.

- *Dosage des métaux* à l'aide du nouveau spectromètre d'absorption atomique. L'appareil permet de doser le plomb, par exemple dans les légumes des jardins familiaux de la Ville de Fribourg et environs. Depuis 1982 on constate une diminution de la teneur en plomb de ces légumes. Elle est certainement le résultat de la diminution de la teneur en plomb de l'essence. Le même appareil sert également au dosage du plomb et du cadmium dans les vaisselles ainsi qu'au dosage de l'étain dans les objets usuels en étain.

- *Bouteilles recouvertes de spores de champignons de cave*

L'aération de la cave en question est insuffisante. Par conséquent, le stockage de denrées alimentaires dans de telles conditions est impossible. Le contrôle des conditions d'hygiène dans les établissements publics est assuré par les inspecteurs des denrées alimentaires. Lorsqu'il y a désaccord sur l'appréciation de l'état des locaux ou des appareils, il est souvent utile de poser la question suivante au propriétaire ou au gérant de l'établissement en question: oseriez-vous montrer la cave, l'économat ou la cuisine à vos hôtes?

- *Amanite phalloïdes*

Une quinzaine de contrôleurs officiels des champignons assurent le contrôle obligatoire des champignons mis dans le commerce et également le contrôle des récoltes de particuliers. Selon une estimation, 100 tonnes de champignons sont récoltées chaque année dans le canton de Fribourg; de ces 100 tonnes, 10 sont présentées au contrôle.

Micro-pollution omniprésente

L'état de l'eau, de l'air et du sol ne peut pas nous laisser indifférents, car ces éléments sont directement liés à notre alimentation. Les projets d'ordonnance sur la teneur du sol en polluants et sur les substances dangereuses pour l'environnement, actuellement en consultation auprès des cantons, sont l'expression des menaces qui pèsent sur notre environnement. Ces problèmes nécessiteront une collaboration permanente entre le futur service de la protection de l'environnement et celui du contrôle des denrées alimentaires.

Fumée dans les établissements publics

La fumée présente un danger considérable pour la santé. Il est prouvé que les particules, les oxydes d'azote, le monoxyde de carbone et le cadmium qui se trouvent dans la fumée ont des effets nocifs. En mesurant la fumée dans quelques restaurants, nous avons pu établir les relations suivantes :

- 0,1 unité¹: l'odeur de fumée imprègne les produits de boulangerie et pâtisserie
- 0,3 unité: les vêtements commencent à sentir la fumée
- 0,5 unité: irritation des yeux
- 2 unités: la ventilation d'un établissement public est inefficace ou défectueuse.

Conclusions

Le rôle du Laboratoire cantonal, service du contrôle des denrées alimentaires, est de sauvegarder la santé des consommateurs. Dans ce but, il doit s'efforcer de lutter contre les causes de toutes les contaminations présentes dans notre environnement.

¹ 1 unité correspond à l'intensité de lumière diffusée par 1 mg de particules de 1 μm dans un volume d'air de 1 m³.