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

**Herausgeber:** Société Fribourgeoise des Sciences Naturelles

**Band:** 75 (1986)

**Heft:** 1-2

**Artikel:** Points d'actualité du contrôle des denrées alimentaires

**Autor:** Walker, Hans Sepp

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-308643

**Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 09.12.2025

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

# 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.

Bull. Soc. Frib. Sc. Nat. *75 (1/2),* 6–7 (1986)

## 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 unité[1]: 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 $m^3$.