



Luxembourg

Rapport annuel intégré du Plan de contrôle national pluriannuel (MANCP)

des contrôles officiels dans le cadre du règlement (CE) n° 882/2004

2012

Point de contact au Luxembourg :

Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire (OSQCA)	
Adresse	6, Rue du Palais de Justice L-1841 Luxembourg
Adresse électronique	Secretariat@osqca.etat.lu
Téléphone	+352 2478-3542
Fax	+352 2487-3158

Table des matières

1) Indicateurs de performance choisis par les administrations compétentes	4
A. Indicateurs de performance globale : Généralités	4
B. Indicateurs de performance des différentes autorités compétentes	4
2) Rapports des systèmes de contrôle :	6
1. Contrôle de la santé animale	6
2. Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)	9
A. Contrôle des établissements:	9
B. Contrôle des Produits.....	12
3. Contrôle des animaux et denrées alimentaires d'origine animale à l'importation	14
4. Contrôle des aliments pour animaux.....	16
5. Contrôle des ESB et sous-produits animaux.....	25
6. Contrôle des médicaments vétérinaires	27
7. Contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires.....	29
A. Production primaire	29
B. Denrées alimentaires.....	31
8. Contrôle de l'importation des denrées alimentaires d'origine non-animale.....	46
9. Contrôle des produits phytopharmaceutiques	48
A. Contrôle de la mise sur le marché des produits phytosanitaires.....	48
B. Contrôle des résidus de pesticides	50
10. Contrôle du bien-être animal	54
11. Contrôle de la santé des plantes	56
12. Contrôle de l'agriculture biologique.....	58
13. Contrôle des signes de qualité européens (AOP-IGP-STG).....	60
3) Conclusion générale.....	63
4) Annexe	63



Abréviations:

AOP	Appellation d'origine protégée
ADA	Administrations des Douanes et Accises
ASTA	Administration des Services Techniques de l'Agriculture
ASV	Administration des Services Vétérinaires
BTSF	Better training for safer food
DAOA	Denrées alimentaires d'origine animale
DAOnA	Denrées alimentaires d'origine non animale
DPM	Division de la Pharmacie et des Médicaments
DS	Direction de la Santé
IGP	Indication géographique protégée
MANCP	Multiannual national control plan : Plan de contrôle national pluriannuel
OSQCA	Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire
PIF	Poste d'inspection frontalier
SECUALIM	Service de la Sécurité Alimentaire
STG	Spécialité traditionnelle garantie
UNICO	Unité de contrôle



1) Indicateurs de performance choisis par les administrations compétentes

A. Indicateurs de performance globale : Généralités

Au Luxembourg, les contrôles officiels faisant partie du règlement (CE) n° 882/2004 ne sont pas regroupés au sein d'une autorité compétente unique, mais plusieurs administrations sont responsables pour les différents domaines et ont mis en place des systèmes spécifiques de contrôle et d'évaluation des contrôles.

L'efficacité des contrôles ne peut donc être évaluée que pour chaque système de contrôle séparément.

Il n'y a pas eu de changement des systèmes d'évaluation de la performance des autorités compétentes par rapport aux années précédentes.

B. Indicateurs de performance des différentes autorités compétentes

SECUALIM :

La SECUALIM a mis en place un système de contrôle basé sur des check-lists qui reprennent les différents critères fixés dans la réglementation. Chaque critère de contrôle est coté sur base d'une analyse des risques pour tenir compte de son importance pour le type d'établissement contrôlé.

En appréciant la conformité des différents critères de contrôle (conforme, non-conformité mineure, non-conformité majeure) de la check-list, les inspecteurs déterminent ainsi un taux de conformité globale (TGC) des établissements pour les contrôles de type *inspection, suivi* et *audit*.

L'indicateur de performance est l'évolution du TGC dans le temps par établissement et par catégorie d'établissement. L'objectif général est fixé à un TCG > 75 %. Le rapport de contrôle comprend un résumé qui permet à l'exploitant de se situer sur l'échelle établie par le Service de la sécurité alimentaire. Vu que la fréquence de contrôle est proche de 0,5, l'évolution du TGC peut visualiser le niveau de conformité des établissements et n'est pas beaucoup reliée au choix des établissements contrôlés ou à l'analyse de risque de l'administration.

ASV-Santé publique :

L'objectif est de dresser un état des lieux standardisé des entreprises actives dans le secteur des denrées alimentaires d'origine animale dans le but d'avoir une évaluation objective de chaque entreprise et de pouvoir les comparer entre elles et juger l'évolution au cours du temps. L'objectif des visites est de vérifier la conformité des entreprises aux normes législatives.

Le contrôle des entreprises comporte trois volets principaux:

L'évaluation de l'environnement où les produits sont manipulés.

L'évaluation des précautions prises pour la manipulation des produits.

La documentation en relation avec les produits.

Vu le nombre relativement restreint des entreprises ainsi que le fait que la majorité ont des activités multiples et suite à son expérience des années précédentes, le service estime que ça ne vaut pas la peine de faire une analyse de risque quantitative pour partager les entreprises en



différents groupes suivant la fréquence de contrôles à réaliser mais estime qu'un minimum d'une visite par an par entreprise est un bon compromis.

Afin d'assurer une vérification la plus complète possible et d'homogénéiser les appréciations, le service utilise des check-lists et applique une grille d'appréciation à trois classes: "Conforme", "Satisfaisant", "Non Conforme".

Tous les contrôles et les informations des check-lists sont encodés dans une base de données centrale.

Ainsi il est possible:

- de vérifier l'évolution des contrôles réalisés
- de comparer les résultats entre inspecteurs et entre les entreprises

ASV-Santé et bien-être animal :

Les contrôles effectués dans les exploitations choisies suite à une analyse de risque permettent une surveillance pertinente de la situation en matière de Santé et Bien-être animal au Luxembourg. Les évolutions du nombre de plaintes et du nombre de non-conformités trouvées lors des contrôles officiels peuvent être définies comme critères de performance. La fréquence de contrôle des exploitations agricoles est loin en-dessous de 1, une partie de l'évolution du nombre de plaintes et du nombre de non-conformités peut donc être due au hasard lors de la sélection des établissements ou à l'analyse de risque de l'administration pour le choix non-aléatoire. Il n'y a néanmoins pas de meilleur indicateur de performance disponible.

ASTA-Contrôle des aliments pour animaux :

L'indicateur de performance est l'évolution du nombre de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'établissements et dans les résultats d'analyses. Les inspections sont réalisées à l'aide de check-lists et les établissements sont classés conformes ou non conformes. La fréquence de contrôle des exploitations agricoles est loin en-dessous de 1, une partie de l'évolution du nombre de plaintes et du nombre de non-conformités peut donc être due au hasard lors de la sélection des établissements ou à l'analyse de risque de l'administration pour le choix non-aléatoire. Pour les autres établissements du secteur de l'alimentation animale, la fréquence de contrôle est plus proche de 1 et l'évolution du taux de non-conformités indique bien l'évolution de la conformité des établissements.

ASTA-Contrôle des AOP-IGP-STG, Contrôle de l'agriculture bio, contrôle des produits phytosanitaires, contrôle de la santé des plantes, contrôle de la production primaire :

L'indicateur de performance est l'évolution du nombre de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'établissements et dans les éventuels résultats d'analyses.

DPM-Contrôle des médicaments vétérinaires

L'indicateur de performance est l'évolution du nombre de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'exploitation.



2) Rapports des systèmes de contrôle :

1. Contrôle de la santé animale

Le système de contrôle de la santé animale, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) Efficacité globale des contrôles

L'efficacité des contrôles est assurée par une supervision de tous les inspecteurs de façon régulière par le coordinateur de la santé animale selon une procédure bien définie, et vérification systématique par le responsable des documents complétés par les agents de contrôle.

b) Données clés concernant les contrôles :

Lors des inspections de santé animale sur les exploitations agricoles sont contrôlés les textes législatifs suivants en fonction des espèces animales présentes :

- Règlement grand-ducal du 14 avril 2000 concernant la protection des animaux dans les élevages, Loi du 15 mars 1983 ayant pour objet d'assurer la protection de la vie et le bien-être des animaux, 2000/50/EC: Décision de la Commission du 17 décembre 1999 concernant les exigences minimales pour l'inspection des exploitations d'élevage
- Règlement grand-ducal établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux 07/07/1998 modifiant le 04/02/1994, 97/182/EC: Décision de la Commission du 24 février 1997 modifiant l'annexe de la directive 91/629/CEE du Conseil établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux
- Règlement grand-ducal du 17 mars 2003 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs
- Règlement grand-ducal du 28 janvier 2002 établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses, Directive 2007/43/CE du Conseil du 28 juin 2007 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande



Le tableau ci-dessous résume les inspections effectuées dans le cadre de la santé animale :

Type d'établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2012	Nombre de contrôles réalisés 2012	Taux de conformité 2012	Nombre de contrôles prévus en 2013
Exploitations agricoles avec : bovins adultes + ovins + caprins	1430	Inspection protection et bien-être des animaux	57	48	74%	54
Exploitations agricoles avec bovins et veaux + ovins + caprins + cervidés	1430	Identification des animaux	57	48	74%	54
Exploitations agricoles avec veaux	1430	Inspection protection et bien-être des animaux	57	48	74%	54
Exploitations agricoles avec porcs	350	Inspection protection et bien-être des animaux	5	1	100%	1
Exploitations agricoles avec porcs	350	Identification des animaux	5	1	100%	1
Exploitations agricoles avec poules	7	Inspection protection et bien-être des animaux	7	7	100%	7

Les résultats des analyses des différentes maladies animales et pathogènes présentant un risque pour la santé animale sont rapportés dans des rapports spécifiques et pas répétés dans le rapport-ci.

Il n'y a pas eu d'augmentation ni de diminution importante du nombre d'analyses ou de contrôles par rapport aux années précédentes.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Il n'y a pas vraiment d'évolution des nombres ou types de constatations de non-conformités au cours des années : vu le nombre réduit d'exploitations ainsi que la pertinence de l'analyse de risque, il est normal de ne pas constater une réduction considérable des non-conformités au cours des années.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

La réduction des aides financières est le moyen de sanction le plus répandu. Dans un cas, une poursuite judiciaire a été entamée. Actuellement un projet de loi sur la protection des animaux est en élaboration, qui prévoit d'autres moyens de sanction.

e) Ressources pour le contrôle officiel :

Il n'y a pas eu de changement ni du point de vue personnel ni du de vue fonds en 2012.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Dans le système de contrôle de la santé animale, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Concernant la formation continue, un programme de formation interne est en place et des agents participent régulièrement aux formations BTSF



g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Dans le système de contrôle de la santé animale, il n'y a pas eu de programmes de formation pour le secteur ni d'élaboration de nouveaux guides de bonnes pratiques.

Une campagne de lutte contre le BVD a été organisée en 2012.



2. Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)

Le système de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que les administrations impliquées sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) Efficacité globale des contrôles

Concernant les contrôles programmés, à peu près tous les contrôles programmés ont été réalisés, et seulement quelques-uns ont été reportés sur l'année 2013. Pour 2013 est maintenu le même programme qu'en 2012.

Concernant l'homogénéité des contrôles d'un inspecteur à l'autre, il s'avère qu'en ce qui concerne les constatations en relation avec l'état des locaux il n'y a pas de différence d'un inspecteur à l'autre, par contre en ce qui concerne l'appréciation des bonnes pratiques et de la documentation, il y a des différences d'un inspecteur à l'autre. Ceci est dû au fait que la check-list correspondante n'est pas adaptée et il faudra la changer absolument.

b) Données clés concernant les contrôles :

A. Contrôle des établissements:

Différents types de contrôle sont effectués : audits de l'HACCP ou GMP, inspections étiquetage, inspections hygiène, inspections des exigences de différents textes légaux (Reg (CE) 852/2004, Reg (CE) 853/2004 ; Reg (CE) 1774/2002; Dir (CE) n°2000/13; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007; Reg (CE) 1069/2009 et des contrôles de suivis.

Type d'établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2012	Nombre de contrôles réalisés 2012	Taux de conformité 2012	Nombre de contrôles prévus en 2013
Laiteries	8	Audit HACCP	8	8	100%	8
Laiteries	8	Inspection étiquetage	8	8	100%	8
Laiteries	8	Inspection Hygiène 853	8	8	100%	8
Laiteries	8	Inspection Reg (CE) 1774/2002	8	8	100%	8
Etablissements agréés	41	Audit HACCP	41	36	95%	50
Etablissements agréés	41	Inspection Dir (CE) n°2000/13; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007	41	36	100%	50
Etablissements agréés	41	Inspection Hygiène 853	55	43	95%	50
Etablissements agréés	41	Inspection Reg (CE) 1069/2009	41	36	100%	50
Boucheries/ Poissonneries	192	Audit GMP/HACCP	192	177	71,00%	194
Boucheries/ Poissonneries	192	Inspection Dir (CE) n°2000/13; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007	192	177	99,00%	194
Boucheries/ Poissonneries	192	Inspection Hygiène 852	192	177	98,00%	194
Boucheries/ Poissonneries	192	Inspection Reg 1069/2009	192	177	97,30%	194
Boucheries/ Poissonneries	192	Suivi	20	11		20



Concernant les résultats de contrôle des locaux, dans un peu plus de la moitié des entreprises, l'entretien de l'infrastructure et des équipements est conforme dans tous les locaux cependant dans 5% des entreprises plus de un local sur quatre n'est pas conforme pour ces critères.

L'entretien du matériel est presque toujours conforme.

Concernant le nettoyage de l'infrastructure, dans 73% des établissements tous les locaux sont conformes et pour 5% des entreprises plus de un local sur quatre n'est pas conforme

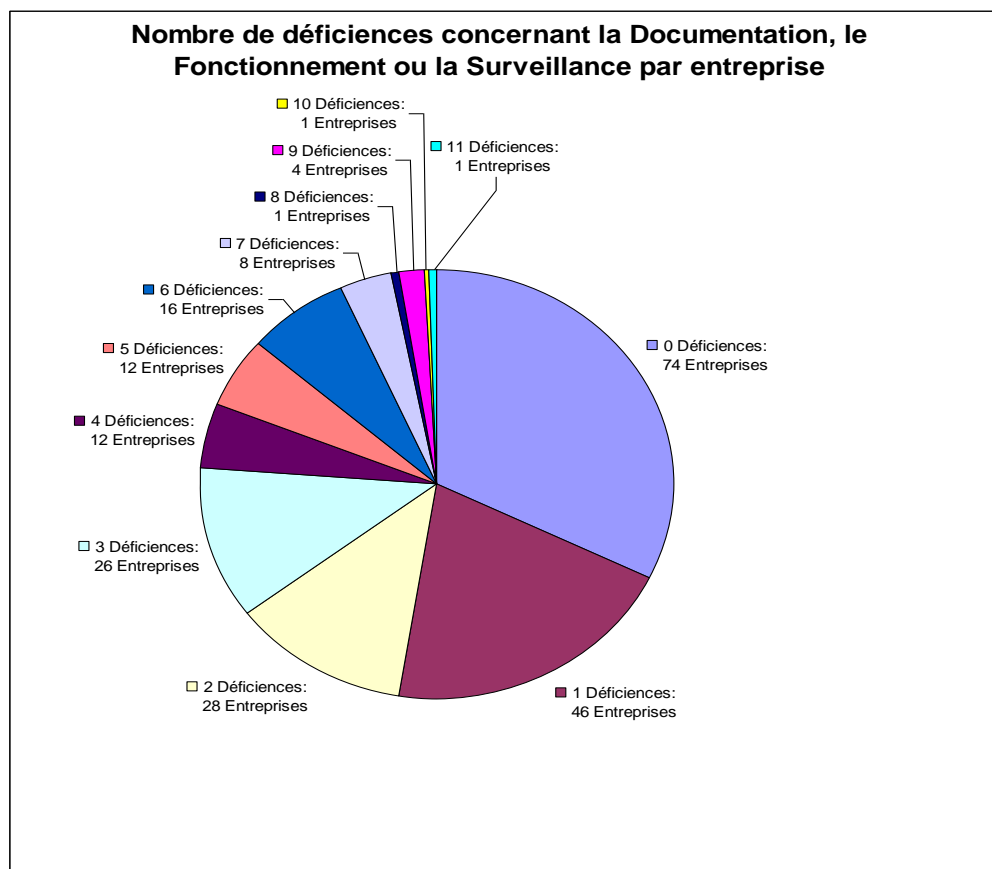
Le nettoyage de l'équipement et du matériel est presque toujours conforme dans toutes les entreprises.

Le rangement et la manipulation des produits nécessitent encore des efforts dans plusieurs entreprises. En effet si la moitié des entreprises est irréprochable à ce point de vue, dans 5% ces critères ne sont pas satisfaisant dans plus de un local sur trois.

Concernant les bonnes pratiques et la maîtrise de la documentation, deux tiers des entreprises sont conformes ou n'ont plus qu'un point ou deux à améliorer. Malheureusement un quart des entreprises présentent encore de nombreuses déficiences à ce sujet.

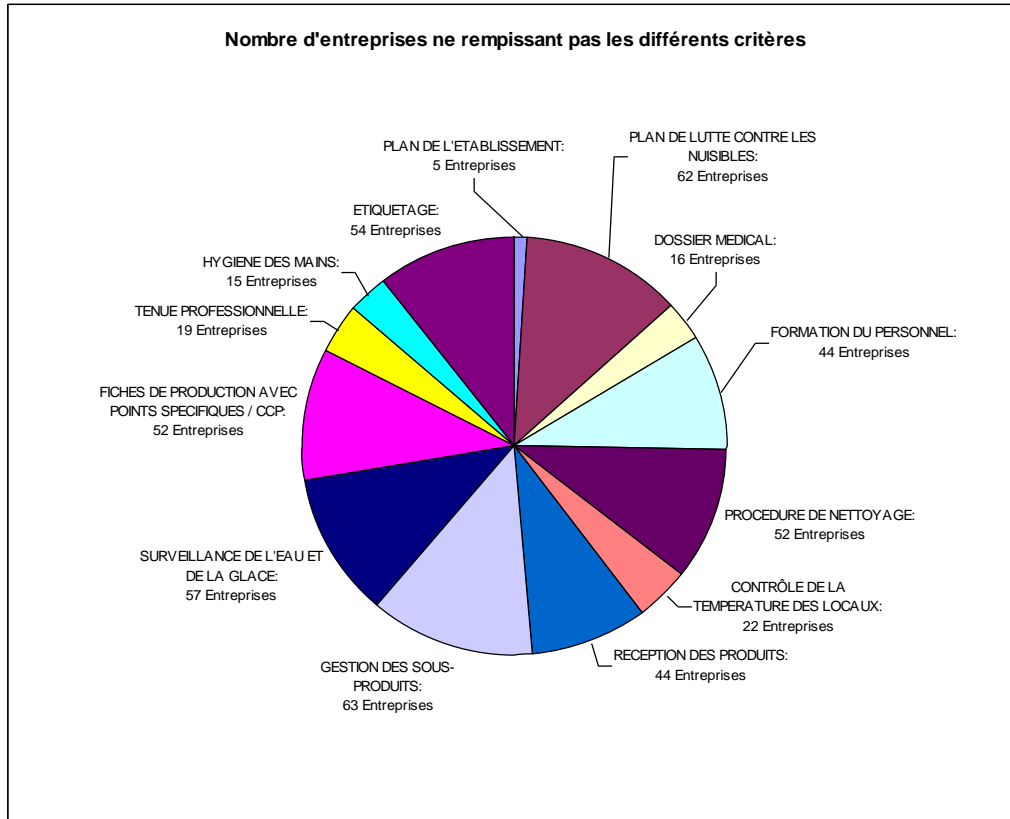
(Figure 1).

Figure 1 :



Le détail des déficiences est représenté par la (Figure 2). Les déficiences les plus nombreuses concernent la gestion des sous-produits, l'étiquetage, la documentation de la production, le contrôle de l'eau, la lutte contre les nuisibles et le plan de nettoyage.

Figure 2 :



B. Contrôle des Produits

Voici le tableau avec toutes les analyses effectuées en 2012 :

Type d'analyse	Type de produit	Nombre de contrôles prévus 2012	Nombre de contrôles réalisés 2012	Taux de conformité 2012
Salmonella	viande et produits de viande	20 échantillonnages de produits par semaine sont prévus. Dans le choix des produits l'ASV donne préférence aux produits sensibles tels que: haché, mettwurst, wierschter, grillwurst, jambon cuit et produit de volailles selon besoin et nécessité.	986	99,50%
Salmonella	viande et produits de viande de volaille		18	100,00%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande		1497	99,00%
Listeria monocytogenes	poissons		5	100,00%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande de volaille		22	100,00%
EHEC	viande et produits de viande		379	100,00%
EHEC	poissons		0	100,00%
EHEC	viande et produits de viande de volaille		4	100,00%
Campylobacter	viande et produits de viande		434	100,00%
Campylobacter	viande et produits de viande de volaille		296	82,00%
E Coli 44°C	viande et produits de viande		991	99,00%
E Coli 44°C	poissons		0	0,00%
E Coli 44°C	viande et produits de viande de volaille		18	100,00%
Coliformes	viande et produits de viande		491	94,00%
Coliformes	poissons		0	0,00%
Coliformes	viande et produits de viande de volaille		11	91,00%
Clostridia	viande et produits de viande		994	96,00%
Clostridia	viande et produits de viande de volaille		15	100,00%
Staphylococcus	viande et produits de viande		1504	95,00%
Staphylococcus	poissons			
Staphylococcus	viande et produits de viande de volaille	27	100,00%	
Inspection ante mortem	bovins		23583	99,90%
Inspection post mortem	bovins		23579	99,70%
Inspection ante mortem	porcins		139024	99,80%
Inspection post mortem	porcins		138876	99,50%
Inspection ante mortem	ovins/caprins		4304	99,95%
Inspection post mortem	ovins		4302	99,80%
Inspection post mortem	gibier		4611	99,00%
E.Coli	lait et produits laitiers	30	30	100%
Staphylococcus coag. pos.	lait et produits laitiers	30	30	100%
Salmonella	lait et produits laitiers	30	30	100%
Listéria monocytogène	lait et produits laitiers	30	30	100%



Concernant la bactériologie sur les produits, les résultats sont en général satisfaisants sauf en viande et produits de viande de volaille où il y a souvent présence de *Campylobacter*.

Vu que de nombreux cas humains de *Campylobacter* ont également été relevés, un prélèvement de 247 échantillons de matières fécales a été réalisé dans différentes exploitations pour la recherche et le typage de *Campylobacter*. Dans 35,6 % des échantillons ont été retrouvés des *Campylobacter* mais d'après le typage, aucune relation avec des cas humains n'a pu être identifiée.

Le contrôle de résidus et de contaminants dans les animaux vivants et leurs produits, se fait suivant la directive 96/23/CE et les données sont disponibles dans l'application de la DG SANCO.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Concernant les bonnes pratiques et la documentation, par rapport à 2012 on constate une nette amélioration au niveau des entreprises ne présentant plus aucune déficience.

Dans les autres domaines, il n'y a pas de tendances visibles.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Il n'y a pas de système d'amendes et il est rarement nécessaire d'avoir recours à des poursuites judiciaires. Aucune tendance en matière de sanction ne peut donc être reportée.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel ni de laboratoires désignés en 2012.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Dans le système de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Un projet de loi pour adapter la législation sur les denrées alimentaires d'origine animale est en cours.

Concernant la formation continue, un programme de formation interne est en place et des agents participent régulièrement aux formations BTSF.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

La chambre des métiers organise des formations continues pour le secteur.

Un guide de bonnes pratiques sectoriel a été mis en place par la chambre des métiers.



3. Contrôle des animaux et denrées alimentaires d'origine animale à l'importation

Le système de contrôle des animaux et denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) à l'importation, ainsi que les administrations impliquées sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP) qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) Efficacité globale des contrôles

La planification des contrôles se fait selon les prescriptions européennes et sur base d'une analyse de risque. Tous les contrôles des lots importés sont enregistrés dans le programme TRACES.

Il y a supervision de tous les inspecteurs de façon régulière par le responsable du PIF selon une procédure bien définie, et une vérification systématique par le responsable des documents complétés par les agents de contrôle.

Une fois par an, un audit interne des contrôles de l'importation des animaux et DAOA est réalisé par le responsable du PIF.

Aucune non-conformité essentielle dans le système de contrôle n'a pu être identifiée.

b) Données clés concernant les contrôles :

Voici le tableau avec toutes les analyses effectuées en 2012 :

Type d'analyse	Type de produit ou animal	Nombre de contrôles prévus 2012	Nombre de contrôles réalisés 2012	Taux de conformité 2012
Escherichia coli	Viande équine	12	6	100%
Salmonella	Viande équine	12	6	100%
Campylobacter	Viande équine	0	1	100%
Entérobactériacés	Viande équine	0	1	100%
Listeria mono.	Viande équine	12	5	100%
Staph. coag.pos.	Viande équine	12	6	100%
Escherichia coli	Boyaux salés	5	5	100%
Salmonella	Boyaux salés	5	5	100%
Listeria mono.	Viande de bison	3	4	100%
Staph. coag. pos	Viande de bison	3	4	100%
Escherichia coli	Viande de bison	3	4	100%
Salmonella	Viande de bison	3	4	100%
Listeria mono.	Filets de poissons	5	1	100%
Staph. coag. pos	Filets de poissons	5	1	100%
Escherichia coli	Filets de poissons	5	1	100%
Salmonella	Filets de poissons	5	1	100%
Trichinella	Viande équine	12	16	100%
Stéroïdes	Viande de bison	0	0	/
Multi-résidus	Viande de bison	1	1	100%
Corticoïdes	Viande équine	1	1	100%
Anti-inflammatoires	Viande équine	0	0	/
Tranquillisants	Viande équine	1	1	100%
Phénicoles	Viande équine	3	2	100%
Quinolones	Viande équine	3	2	100%
Multi-résidus	Viande équine	2	1	100%
Stéroïdes	Viande équine	2	2	100%
Phénicoles	Boyaux salés	2	2	100%
Quinolones	Boyaux salés	2	2	100%
Colorants	Filets de poissons	4	0	/
Coggins test	Chevaux	/	18	100%



Par rapport aux années précédentes, le nombre de lots importés de viande équine a régressé, et les importations de filets de poissons ont été totalement arrêtées en avril 2012.

Aucune non-conformité n'a pu être rapportée en 2012

c) Analyse de la tendance en matière de manquement

Tout comme les années précédentes, il n'y a pas eu de manquements à rapporter, la tendance est donc constante à 100 % de conformité pour tous les types d'analyse.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Il n'y a pas eu de sanctions en 2012, ni lors des années précédentes, ici aussi la tendance est constante à zéro sanctions.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel ni de laboratoires désignés en 2012.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Dans le système de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation ni de procédures. Qui plus est le système informatique est resté le même.

Des formations continues régulières (plusieurs fois par an) des vétérinaires officiels du PIF et des agents de la Douane, sont assurées par le responsable des contrôles à l'importation des animaux et DAOA.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Des réunions d'information ont été organisées par le responsable des contrôles à l'importation des animaux et DAOA pour les opérateurs de l'importation.



4. Contrôle des aliments pour animaux

Le système de contrôle des aliments pour animaux ainsi que les administrations impliquées sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) Efficacité globale des contrôles

Vu que tous les contrôles sont effectués par les mêmes personnes, les contrôles sont évidemment exécutés de manière identique. Concernant la revue de l'efficacité, les procédures de contrôle et l'application de ceux-ci sont revues régulièrement. L'évolution des résultats de contrôle montre une assez bonne stabilité/constance des conformités à un niveau élevé et pas d'observation d'évolution négative de secteurs ou de domaines d'activité.

b) Données clés concernant les contrôles

Les types de contrôles effectués sont des audits, des inspections hygiène et des échantillonnages. Lors d'une inspection hygiène est contrôlée la conformité de l'hygiène dans l'entrepôt des produits aux règlements (CE) 183/2005 et 178/2002, ainsi que la conformité de l'étiquetage au règlement (CE) 767/2009 et si la DLG est dépassée. La traçabilité et la documentation ne sont pas contrôlées. En cas de doute quant à l'état d'hygiène de certains aliments pour animaux, ceux-ci sont échantillonnés et analysés.

L'audit comprend le contrôle de la documentation, de la traçabilité, des procédures, de l'enregistrement, ... des établissements.

Voici le tableau reprenant tous les contrôles d'établissements en 2012 :

Type d'établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2012	Nombre de contrôles réalisés 2012	Taux de conformité 2012 *	Nombre de contrôles prévus en 2013
Fabricants de matières premières pour aliments pour animaux	8 établissements	Audit	1	0	/	1
		Echantillonnage	0	0	/	2
		Inspection Hygiène	0	0	/	2
Fabricants et revendeurs d'aliments composés pour animaux	3 exploitants 5 établissements	Audit	0	0	/	1
		Echantillonnage	15-30	28	cf analyses	15-30
		Inspection Hygiène	8	4	100 %	4
Exploitations agricoles	+/- 1569 exploitations agricoles avec environ 2000 établissements	Audit	42	43	100 %	41
		Echantillonnage	100-150	133	cf analyses	100-150
		Inspection Hygiène	42	50	100 %	41



« Grands » revendeurs d'aliments pour animaux ***	18 établissements	Audit	0	0	/	1
		Echantillonnage	18-30	17	cf analyses	18-30
		Inspection Hygiène	18	15	100 %	18
« Petits » revendeurs d'aliments pour animaux ****	31 établissements	Audit	0	0	/	2
		Echantillonnage	0-15	10	cf analyses	0-15
		Inspection Hygiène	10	10	100 %	13
Moulins mobiles	5 exploitations avec 13 moulins mobiles	Audit	0	0	/	0
		Echantillonnage	13-40	(28)**	cf analyses	12
		Inspection Hygiène	12	10	100 %	6
Transporteurs	22 exploitations	Audit	0	0	/	2
		Echantillonnage	5-10	1	cf analyses	15-30
		Inspection Hygiène	0	0	/	15-30

* : conforme = pas de manquements graves. Les non-conformités mineures comme faute d'étiquetage ou dépassement de la DLG ne sont pas des manquements graves.

** : l'échantillonnage des moulins mobiles = échantillons prélevés sur des exploitations agricoles au moment de la production même par le moulin mobile ou après que le moulins étaient partis, ces échantillons sont aussi comptabilisés dans l'échantillonnage des exploitations agricoles dans le tableau.

*** : « grands » revendeurs = revendeurs ayant un stock assez important de produits tout au long de l'année

**** : « petits » revendeurs = revendeurs n'ayant qu'un petit stock d'aliments pour animaux dans leurs installations et commerçants ne détenant pas de produits du tout dans leurs installations

En 2012, comme les années précédentes ont seulement été constatés des non-conformités mineures auprès des exploitants du secteur de l'alimentation animale: étiquetage pas conforme au règlement (CE) 767/2009 et/ou dépassement de dates limites de garantie.

Un secteur posant un risque à la sécurité des aliments pour animaux ou présentant des non-conformités fréquentes, ne peut pas être identifié, à part les non-conformités mineures d'étiquetage et de dépassement de la date limite de garantie.

Les inspections et échantillonnages des transports routiers d'aliments pour animaux se font à partir de 2013 par des agents de l'Administration des Douanes et Accises, qui ont été formés par le service de Contrôle des aliments pour animaux en 2012. Ces contrôles étaient déjà prévus pour 2012, mais n'ont commencé qu'en 2013.

Voici le tableau reprenant les contrôles de produits : échantillonnages et analyses par lieu de prélèvement :

Type d'analyse	Type d'aliment pour animaux	Lieu de prélèvement	Nombre d'analyses prévues 2012	Nombre d'analyses réalisées 2012	Taux de conformité * 2012	Nombre d'analyses prévues en 2013
Screening antibiotiques	38 aliments pour bovins, 24 aliments pour	Fabricants d'aliments pour animaux	10	8	100 %	2



	porcs, 10 aliments pour volailles, 10 autres aliments pour animaux	Exploitations agricoles : moulin fixe	10	4	100 %	10
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	11	15	100 %	10
		Exploitations agricoles : AA achetés	40	36	100 %	30
		Exploitation agricoles : eaux d'abreuvement	5	3	100 %	20
		Revendeurs	15	10	100 %	10
		Moulins mobiles	9	0	100 %	8
		Transporteurs	5	1	100 %	10
		Total	105	77	100 %	100
Qualité microbiologique : germes totaux, levures, moisissures	36 aliments pour bovins, 27 aliments pour porcs, 16 aliments pour volailles, 10 autres aliments pour animaux	Fabricants d'aliments pour animaux	12	16	81 %	12
		Exploitations agricoles : AA autoproduites **	16	4	100 %	16
		Exploitations agricoles : moulin mobile	20	20	70 %	20
		Exploitations agricoles : AA achetés	21	36	81 %	21
		Revendeurs	19	6	67 %	19
		Moulins mobiles	12	7	86 %	12
		Total :	100	89	79 %	100
		Salmonelles	7 matières premières, 41 aliments pour bovins, 25 aliments pour porcs, 16 aliments pour volailles, 2 autres aliments pour animaux	Fabricants d'aliments pour animaux	20	12
Exploitations agricoles : moulin fixe	6			6	100 %	6
Exploitations agricoles : Moulin mobile	22			18	100 %	22
Exploitations agricoles : AA achetés	40			37	100 %	40
Revendeurs	23			9	100 %	23
Moulins mobiles	14			9	100 %	14
Transporteurs	5			0	100 %	5
Total	120			91	99 %	120
Protéines animales transformées	24 aliments pour bovins, 5 aliments pour porcs, 5 aliments pour	Fabricants d'aliments pour animaux	8	3	100 %	8
		Exploitations agricoles :	1	2	100 %	1



	volailles, 4 autres aliments pour animaux	moulin fixe				
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	8	4	100 %	8
		Exploitations agricoles : AA achetés	11	23	100 %	11
		Revendeurs	12	4	100 %	12
		Transporteurs	2	2	100 %	2
		Total	42	38	100 %	42
Mycotoxines	77 déoxyivalénol, 77 zéaralénone, 10 aflatoxine, 11 fumonisine, 3 T2/HT2	Fabricants d'aliments pour animaux	10	8	100 %	10
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	18	29	100 %	18
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	12	21	100 %	12
		Exploitations agricoles : AA achetés	25	24	100 %	25
		Revendeurs	12	2	100 %	12
		Transporteurs	3	0	100 %	3
		Total	80	84	100 %	80
Métaux lourds Cd, Pb		Fabricants d'aliments pour animaux	9	3	100 %	9
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	0	7	100 %	
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	5	5	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA achetés	15	11	100 %	15
		Revendeurs	31	2	100 %	31
		Transporteurs	0	1	100 %	0
		Total	60	28	100 %	60
Dioxines		Fabricants d'aliments pour animaux	2	1	100 %	2
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	0	5	100 %	
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	4	1	100 %	4
		Exploitations agricoles : AA achetés	7	18	100 %	7
		Revendeurs	8	5	100 %	8
		Total	21	30	100 %	21
Melamine		Fabricants	3	4	100 %	2



		d'aliments pour animaux				
		Exploitations agricoles : AA achetés	2	0	100 %	2
		Revendeurs	5	0	100 %	2
		Total	10	4	100 %	6
Vérification des constituants analytiques déclarés (macro-, et micro-constituants)	Protéines brutes, Cellulose brute, Cendres brutes, Matières grasses, Amidon, Sucres totaux ; Ca,P Mg, Na, Cu, Fe, Zn,Mn, Vitamine A, Vitamine E	partout	Dépend des produits trouvés	586	510 (entre 83% et 100%)	Dépend des produits trouvés

* : Conforme = conforme selon les teneurs maximales établies par la directive CE/32/2002 ou conforme selon les teneurs recommandées de la recommandation 575/2006 pour les substances indésirables. Pour la qualité microbiologique : classification des teneurs selon les normes de la VDLUFA et précisions ci-dessous.

** : AA autoproduites = matières premières cultivées par les exploitants agricoles et les aliments composés produits à l'aide d'un moulin fixe par les exploitants agricoles eux-mêmes.

Il est très important de rappeler que les prélèvements d'échantillons pour le contrôle officiel sont réalisés selon une analyse de risque et que les niveaux de conformité trouvés lors des contrôles officiels ne sont pas nécessairement représentatifs de la situation réelle.

Le tableau montre que pour certaines catégories, il semble que le nombre d'échantillons prévu à prélever n'a pas été tout à fait atteint, mais il faut voir le tableau dans sa globalité : certaines catégories sont quasi identiques, comme la rubrique « moulins mobiles » et la rubrique « exploitations agricoles : moulins mobiles », dans les deux cas l'aliment a été produit par un moulin mobile sur une exploitation agricole, mais dans le premier cas l'échantillonnage est fait au moment de la fabrication et dans le deuxième cas l'échantillonnage est réalisé après la fabrication lors du stockage. Les rubriques « revendeurs » et « exploitations agricoles : AA-achetés » sont également comparables, il peut s'agir des mêmes produits, mais prélevés soit auprès d'un revendeur, soit sur une exploitation agricole. Ces catégories de prélèvements se compensent en quelque sorte.

Ci-dessous une petite analyse de la tendance en matière de manquement pour les différents types d'analyse :

Screening Antibiotiques (ABSC) :

Dans l'élevage, de moins en moins de médicaments sont ajoutés aux aliments, mais beaucoup plus souvent à l'eau d'abreuvement. Depuis 2010 n'a plus été trouvé d'aliment avec des traces de médicaments. Vu que les contaminations croisées peuvent être retrouvées dans n'importe quel aliment pour animaux, les espèces cibles lors de l'échantillonnage ne sont pas importantes.

La répartition des échantillons couvre assez bien le secteur entier des aliments pour animaux, même si le nombre prévu d'échantillons n'a pas tout à fait été atteint.



Aucun échantillon analysé de 2010 à 2012 ne contenait de traces d'antibiotiques. Aucun établissement à risque important n'a été détecté dans cette période.

Qualité microbiologique :

Résultats d'analyse des échantillons prélevés :

- qualité microbiologique normale : 51,7 %
- teneur légèrement élevée ou élevée en germes totaux (gt) ou en levures et moisissures (l+m) : 22,5 %
- teneur très élevée en gt ou en l+m : 4,5 %
- teneur trop élevée en gt ou en l+m : 21,4 %

Sont considérés comme « non-conformes », les échantillons ayant une présence « trop » élevée en germes totaux, en levures ou moisissures.

En 2012 plusieurs aliments pour animaux prélevés auprès des fabricants, des revendeurs, des exploitations agricoles et de moulins mobiles sont de mauvaise qualité microbiologique. On ne peut cependant pas distinguer un lieu de prélèvement qui semble être de plus mauvaise ou de meilleure qualité microbiologique.

Dû au fait que les aliments sont échantillonnés et analysés sur base d'une analyse de risque (les aliments à risque étant analysés plus souvent), ce tableau ne permet pas de conclure sur la qualité microbiologique générale des aliments pour animaux et de comparer les types d'établissements.

On ne peut pas non plus voir un type d'aliments pour animaux analysés qui semble être de plus mauvaise ou de meilleure qualité microbiologique que les aliments pour autres animaux.

En 2012, les échantillons d'aliments pour animaux analysés ont été un peu plus souvent de mauvaise que les années précédentes. Il faut vérifier en 2013, si c'est une tendance générale ou si ce fait était exceptionnel. Lors des contrôles sont prioritairement prélevés les aliments pour animaux présentant le plus grand risque, il se peut donc que les agents de contrôle ont eu un meilleur œil pour les aliments pour animaux de mauvaise qualité.

Les causes pour la mauvaise qualité microbiologique sont probablement un stockage non optimal (humidité) des matières premières ou aliments composés, ou des conditions non optimales au moment de la récolte des céréales. Certaines teneurs trop élevées en levures dans les aliments pour animaux sont dues à des omissions d'étiquetage des levures ajoutées.

En 2012 aucun établissement ou type d'aliment n'a pu être identifié comme facteur à risque important. Il est pourtant important de continuer à contrôler la qualité microbiologique des matières premières et mélanges fermiers aux exploitations agricoles.

Salmonelles

Lors des contrôles des établissements agricoles, n'ont pas été trouvés assez d'aliments à risque ou soupçonnés de non-conformité, ce qui explique pourquoi le nombre prévu d'échantillons n'a pas été atteint. De manière générale, la répartition des échantillons est bien et correspond presque à la planification.

En 2012, un échantillon analysé montrait une présence de salmonelles (*Salmonella Senftenberg* et *Salmonella enterica subsp. diarizonae.*), il s'agissait d'un aliment complémentaire pour bovins produit par un fabricant luxembourgeois et prélevé sur son site de fabrication.

Les dernières années ont montré que la contamination des aliments pour animaux par *Salmonella* est assez rare, mais existante.



Protéines animales transformées (PAT)

Résultats : aucun échantillon ne contenait des traces de protéines animales transformées.

Auprès des revendeurs et producteurs ont été prélevés un peu moins d'échantillons que prévu, mais ce déficit est à mettre en relation avec le plus d'échantillons d'aliments vendus par des revendeurs et prélevés sur des établissements agricoles. Les fabricants luxembourgeois n'utilisent pas de PAT et jusqu'à présent les agriculteurs luxembourgeois n'utilisent pas d'aliments pour animaux contenant des PAT. Le risque de contamination croisée est ainsi faible. Certains fabricants d'aliments pour animaux étrangers incorporent de la graisse animale dans certains de leurs aliments composés, il faut donc rester attentif aux éventuelles contaminations croisées.

Mycotoxines

Résultats : aucun échantillon ne présentait des teneurs en mycotoxines au-delà des teneurs maximales permises.

Le nombre total d'échantillons d'aliments pour animaux analysés correspond au nombre prévu, mais la répartition entre les lieux de prélèvement ne correspond pas tout à fait à la prévision pour les aliments pour animaux vendus par des revendeurs et produits par des moulins mobiles. Il y a eu plus de prélèvements et analyses de matières premières autoproduites sur les exploitations agricoles, parce qu'il a été décidé de faire plus d'analyses de ces produits à cause des conditions météorologiques difficiles pendant la récolte.

Métaux lourds

Résultats : aucun échantillon ne présentait des teneurs en métaux lourds au-delà des teneurs maximales permises.

Le nombre d'échantillons analysés est plus faible que le nombre planifié, et ceci surtout pour les échantillons d'aliments pour animaux prélevés auprès des producteurs et revendeurs. La raison en est que le laboratoire désigné a eu au début de l'année un problème technique.

Dioxine

Résultats : aucun échantillon ne présentait des teneurs en dioxines et en composés similaires aux dioxines au-delà des teneurs maximales permises.

En 2012 ont été analysés plus d'échantillons sur la présence de dioxines, (PCD et PCDD/PCDF) que prévu, à cause d'un soupçon de contamination de lait dans 3 exploitations agricoles au Sud du Luxembourg. En décembre 2012, est venue l'information de l'ASV, que le lait de 3 exploitations agricoles au Sud du pays, ont des teneurs en PCB dépassant les limites légales. L'ASTA a ensuite collaboré activement à la recherche de l'origine de la contamination en analysant tous les aliments pour animaux pouvant être à l'origine de la contamination. En cours de l'enquête, est venue l'information que le laboratoire désigné ayant réalisé les analyses de dioxines sur le lait, avait fourni des résultats erronés, une nouvelle analyse sur ce lait a donné des résultats loin en-dessous de la limite légale.

Etiquetage

Il est prévu de prélever chaque année environ 100 échantillons d'aliments pour animaux pour l'analyse des macro-constituants et aussi 100 échantillons pour l'analyse des additifs. En fonction des additifs déclarés, différentes analyses sont effectuées sur les échantillons.



Voici le tableau résumant quelques analyses des macro-constituants et additifs en 2012 et la conformité de la déclaration d'étiquetage :

Vérification teneur déclarée en :	Nombre d'analyses 2012	Conformité 2012
Protéines brutes	76	71 (93 %)
Cellulose brute	67	60 (90 %)
Cendres brutes	71	59 (83 %)
Matières grasses	70	70 (100 %)
Amidon	9	9 (100 %)
Sucres totaux	8	8 (100 %)
Ca	32	30 (94 %)
P	37	37 (100 %)
Mg	15	15 (100%)
Na	13	11 (85 %)
Cu	67	63 (94 %)
Fe	27	23 (85 %)
Zn	38	32 (84%)
Mn	35	33 (94 %)
Vitamine A *	11*	11 (100 %)
Vitamine E *	10*	10 (100 %)

* le nombre d'analyses de vitamines a été réduit de façon considérable à partir de 2012, à cause du changement de législation pour la déclaration de la teneur en additifs et vitamines avec le règlement (CE) 767/2009. Sur l'étiquetage des aliments composés doit dorénavant être déclarée la teneur en additifs ajoutés et pas celle qui est contenue et garantie jusqu'à la fin de la date limite de garantie (les vitamines sont détruites lors du pelletage et lors de traitements thermiques et certains autres traitements).

La déclaration des teneurs en macro-constituants, oligoélément et additifs a été conforme dans la plupart des aliments pour animaux analysés.

Il n'y a pas eu en 2012 des faits marquants ayant eu comme conséquence une augmentation/diminution importante du nombre d'analyses/contrôles et/ou de résultats non-conformes

Il n'y a pas eu de modifications ou d'adaptations importantes dans les principales priorités de contrôle, les critères d'évaluation des risques ou dans le plan pluriannuel pour le contrôle officiel des aliments pour animaux.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Lors audits n'ont été constatés que des manquements mineurs dans les procédures des établissements, aucun manquement grave.

Lors des inspections sont de temps en temps constatés des étiquetages qui ne sont pas tout à fait conformes au règlement (CE) 767/2009 et des dates limites de garantie qui ont été dépassées. A



ces manquements mineurs les opérateurs remédient rapidement et ces manquements ne représentent pas de risque pour la sécurité des aliments pour animaux. Quelques aliments pour animaux analysés montrent des qualités microbiologiques non optimales, probablement à cause de conditions de récolte ou de stockage non optimales.

En général, le respect de la réglementation est très bien et nous ne pouvons identifier un type d'établissement à risque accru.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Uniquement des manquements mineurs avaient été constatés, il n'y a donc pas eu de sanctions ou de fermetures d'entreprises, ni amendes, ni poursuites judiciaires en 2012.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement de ressources humaines ou financières ou de changement de laboratoires désignés en 2012

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

En 2012 a commencé une intensification de la collaboration de l'ASTA avec l'Administration des Douanes et Accises pour le contrôle des transports routiers d'aliments pour animaux. Jusqu'en 2012 tous les contrôles des camions transportant des aliments pour animaux ont été réalisés conjointement par les deux administrations (ASTA et DOUANE), et à partir de 2012/2013 l'Administration des Douanes et Accises réalisera ces contrôles seule. A cet effet, ont été formés des agents de l'Administration des Douanes et Accises par l'ASTA en 2012. Planifiés déjà en 2012, les contrôles ne commencent seulement en 2013.

Les membres du service ont participé à la conférence annuelle des contrôleurs officiels des aliments pour animaux en Allemagne.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Une classe de futurs agriculteurs du lycée technique agricole a reçu des explications sur les critères à respecter dans le cadre de la sécurité des aliments pour animaux

Il n'y a pas eu d'autres formations, campagnes d'information ou guides de bonnes pratiques pour le secteur



5. Contrôle des ESB et sous-produits animaux

Le système de contrôle des ESB et sous-produits animaux, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) Efficacité globale des contrôles

L'administration n'a pas défini des indicateurs quantifiables pour mesurer l'efficacité des contrôles, mais vu que les contrôles des établissements n'ont jusqu'ici jamais révélés des non-conformités majeures, il n'y a pas de raison pour penser que les contrôles ne sont pas efficaces.

b) Données clés concernant les contrôles :

Les établissements enregistrés qui produisent des sous-produits animaux :

Les boucheries, points de vente et les poissonneries sont contrôlés tous les ans dans le cadre des contrôles "Hygiène" (voir chapitre 2 : contrôle des DAOA)

Les établissements agréés

Les découpes, ateliers de transformation et les établissements de transformation de lait sont contrôlés tous les ans dans le cadre des contrôles "hygiène" (voir chapitre 2 : contrôle des DAOA)

Les établissements agréés ou en cours d'agrément suivant l'article 24 du règlement (CE) n° 1069/2009

Quatre établissements (3 entrepôts, un utilisateur spécifique) sont agréés et contrôlés, et quatre établissements sont en cours d'agrément.

Les établissements enregistrés qui effectuent la collecte et le transport de sous-produits animaux

:

Onze entreprises effectuant la collecte et le transport de SPA sont enregistrées au Luxembourg. Quatre entreprises sont basées au Luxembourg et contrôlées par les autorités luxembourgeoises, sept entreprises sont basées dans les pays limitrophes.

Les non-conformités constatées sont d'ordre mineur et n'ont pas eu comme conséquence une augmentation des contrôles effectués ou des prélèvements supplémentaires.

Les analyses d'aliments pour animaux sur la présence de protéines animales transformés s'inscrivent dans le cadre du contrôle de l'ESB. Aucun produit d'origine animale n'a pu être identifié dans les aliments pour animaux en 2012 ou lors des années précédentes (voir chapitre 4 : contrôle des aliments pour animaux)



c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Les manquements constatés sont pour les différents secteurs:

- i. Les établissements enregistrés respectivement agréés suivant les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004:
 - Identification non conforme des sous-produits animaux
 - Traçabilité incomplète (documents commerciaux incomplets)
 - Entreposage non adapté
- ii. Les établissements enregistrés ou agréés suivant le règlement (CE) N° 1069/2009:
 - HACCP incomplet
 - Autocontrôle et enregistrements incomplets

Des efforts ont été réalisés et des mesures correctives ont été prises pour améliorer les non-conformités constatées.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Les manquements constatés n'avaient pas la gravité justifiant des fermetures, des amendes ou des poursuites judiciaires. Les manquements ont été mentionnés dans les rapports envoyés avec comme recommandation de remédier aux déficiences constatés.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changements de ressources humaines ou financières, ni de changements de laboratoires désignés par rapport à l'année précédente.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

En 2012, un projet de loi a été déposé pour la mise en application des règlements (CE) n°1069/2009 et (UE) N° 142/2011.

La nouvelle loi va répartir clairement les compétences des différentes autorités impliquées (ministère de l'Agriculture et Ministère de l'Environnement) à différents niveaux, concernant les autorisations, les enregistrements, les agréments, ainsi que les contrôles à réaliser.

La description des contrôles concernant les règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 a été intégrée dans le MANCP.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations ou guides de bonnes pratiques élaborés pour le secteur, mais tous les établissements sont contrôlés chaque année, les éventuelles nouveautés de législation et autres informations pertinentes leur sont ainsi fournies régulièrement.



6. Contrôle des médicaments vétérinaires

Le système de contrôle des médicaments vétérinaires, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) Efficacité globale des contrôles

L'indicateur de performance des contrôles est l'évolution au cours des années du pourcentage de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'exploitation.

Il est cependant encore trop tôt pour voir des pourcentages représentatifs de non-conformités.

b) Données clés concernant les contrôles :

Vu la taille du marché, les médicaments vétérinaires utilisés au Luxembourg sont importés des pays environnants (Belgique, France, Allemagne). Il y a lieu de respecter l'importation des packagings enregistrés officiellement. Le contrôle doit se baser sur la provenance des médicaments distribués et utilisés sur le terrain.

Le nombre d'inspections réalisées en 2012 a été très faible dû aux ressources humaines limitées et au remplacement d'un pharmacien-inspecteur, qui est parti en retraite.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Les différences de prix et les temps d'attente, souvent encore différents entre les pays avoisinants, sont la raison pour laquelle vétérinaires et grossistes pharmaceutiques sont tentés d'utiliser des produits non-enregistrés.

Pour prévenir l'utilisation de médicaments non-enregistrés au Luxembourg, il y a donc lieu de signaler aux distributeurs, prescripteurs et utilisateurs l'importance de passer par la chaîne légale de distribution. Cette chaîne garantit une traçabilité adéquate et une mise en place correcte de la pharmacovigilance.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Il n'y a pas eu de la fermeture d'entreprises, amendes, ou de poursuites judiciaires en 2012 ou lors des années précédentes.

e) Ressources

Il y a eu un changement au niveau des responsabilités de la Division de la pharmacie et des médicaments suite au départ en retraite et remplacement d'un pharmacien-inspecteur.

Ce remplacement du pharmacien-inspecteur a eu des répercussions assez importantes pour le système de contrôle des médicaments, à cause des ressources humaines limitées au sein de la Division de la Pharmacie qui sont disponible pour l'organisation et la réalisation des contrôles officiels.



f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Le nouveau pharmacien-inspecteur a fait en 2012 son stage et suivi des formations obligatoires de début d'engagement à l'INAP.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations, de campagnes d'information ou guides de bonnes pratiques organisés pour le secteur.



7. Contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires

Le système de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires, ainsi que les administrations et services impliqués, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) Efficacité globale des contrôles

Les indicateurs de performance choisis par les administrations, ainsi que les revues internes des systèmes de contrôle permettent de dire que les contrôles réalisés sont efficaces.

b) Données clés concernant les contrôles et tendances en matière de manquement :

A. Production primaire

1) Inspections d'établissements :

Lors des audits et inspections hygiène des établissements agricoles dans le cadre du contrôle des aliments pour animaux (voir chapitre 4 : contrôle des aliments pour animaux), l'ASTA contrôle également les documents et l'hygiène relative à la production primaire de denrées alimentaires agricoles végétales sur ces exploitations agricoles. Ainsi ont été contrôlés 23 exploitations agricoles sur leur production primaire de denrées alimentaires en 2012: traçabilité des produits, documentation des intrants lors de la culture et hygiène au stockage et à la manipulation au cas où ceci était le cas.

2) Contrôle des produits à la production primaire

A côté des inspections des établissements, sont analysés des produits de la production primaire. Ces produits sont prélevés, soit lors des inspections tout au long de l'année, si des produits primaires se trouvent encore sur les exploitations, soit lors de la livraison des produits primaires au premier établissement transformateur ou stockeur au moment de la récolte. Les analyses effectuées sur les produits primaires sont repris dans le tableau ci-dessous :

Type d'analyse	Lieu de prélèvement	Nombre de contrôles prévus 2012	Nombre de contrôles réalisés 2012	Taux de conformité 2012	Nombre de contrôles prévus en 2013
Mycotoxines : déoxyivalénol, zéaralénone	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	20	16 (15 blé panifiable, 1 colza)	94 %	20
Métaux lourds Cd, Pb	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	20	13 (13 blé panifiable)	100%	20



Résidus de produits phytosanitaires	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	25	28 (17 blé panifiable, 11 colza)	100%	30
-------------------------------------	---	----	-------------------------------------	------	----

Ci-dessous une petite analyse de la tendance en matière de manquement pour les différents types d'analyse :

Mycotoxines :

En tout ont été analysés 16 échantillons de denrées alimentaires sur la présence de mycotoxines. Chaque échantillon a été analysé sur ses teneurs en déoxynivalénol (DON) et en zéaralénone (ZEA).

Un seul échantillon de blé panifiable présentait une teneur en déoxynivalénol au-dessus de la limite légale établie par le règlement (CE) 1881/2006. Le lot de blé panifiable en question a été livré à un établissement transformateur et y a été mélangé avec beaucoup d'autres lots de blé panifiable au moment de la réception. Toutes les autres analyses de la teneur en déoxynivalénol des lots de blé livrés à cet établissement transformateur ont été bien en-dessous de la limite légale. La contamination de la quantité totale de blé panifiable stockée ensemble dans le silo, dû à la dilution non intentionnelle du lot contaminé, ne présentant pas de risque pour la sécurité alimentaire, aucun retrait du marché ou autres mesures n'ont été réalisés.

Toutes les autres analyses ne montraient pas d'échantillons présentant des teneurs en mycotoxines au-delà des teneurs maximales permises.

Métaux lourds

En tout ont été analysés 13 échantillons de blé panifiable sur la présence de métaux lourds. Chaque échantillon a été analysé sur les teneurs en cadmium et en plomb.

Certaines analyses indiquaient un dépassement de la limite légale de 0,2 microgr/kg, mais les contre-analyses sur les mêmes échantillons ne pouvaient confirmer ces hautes teneurs. En conclusion, les différences de résultats étaient dues à des problèmes analytiques et aucun échantillon ne présentait des teneurs en métaux lourds au-delà des teneurs maximales permises.

Résidus de produits phytosanitaires

En tout ont été analysés 17 échantillons de blé panifiable et 11 échantillons de colza alimentaire. Le nombre planifié d'échantillons à analyser a bien été atteint.

Résultats d'analyses :

Dans aucun échantillon ne pouvaient être détectés des résidus de produits phytopharmaceutiques.



B. Denrées alimentaires

1) Inspections d'établissements :

Le tableau ci-dessous reprend l'ensemble des contrôles réalisés pour le compte du Service de la sécurité alimentaire en 2010, 2011 et 2012.

Type de contrôle	2010	2011	2012	Total 3 années
Direction de la santé	1250	1190	1266	3706
Service de la sécurité alimentaire	1250	1190	1266	3706
Accompagnage	42	40	54	136
Audit			4	4
Inspection	230	149	117	496
Prélèvement	952	942	1005	2899
Suivi	22	44	66	132
Vérification	4	15	20	39
Douanes et accises	344	459	1073	1876
Brigade santé Nord	217	219	484	920
Inspection	168	118	303	589
Prélèvement			36	36
Suivi	49	101	145	295
Brigade santé Sud	127	240	589	956
Accompagnage	1			1
Inspection	101	132	392	625
Prélèvement			19	19
Suivi	25	108	175	308
Vérification			3	3
Grand Total	1594	1649	2339	5582

Tableau : Contrôles réalisés

Il est à noter qu'en 2012, le Service de la sécurité alimentaire a élargi sa collaboration avec l'Administration des douanes et accises (ADA) en matière de prélèvements d'échantillons qui ont été faits dans le cadre du projet d'étude axé sur la problématique *Campylobacter*.

En 2012 ont été réalisés 2339 contrôles de sécurité alimentaire dans des établissements de la chaîne alimentaire (2011 : 1649 ; 2010 : 1594 ; 2009 : 1040). Ceci correspond à une augmentation de 41 % par rapport à la situation de 2011 (1649).

Le Service de la sécurité alimentaire a effectué en 2012 261 contrôles (accompagnement, audit, inspection, suivi et vérification). Ceci correspond à une augmentation de 5 % par rapport à 2011. Ainsi ont été réalisés par les agents de la Douane 1015 contrôles de type hygiène de base (inspections et suivis). Cela représente une hausse de 120% sur un an ! Cette augmentation spectaculaire des contrôles est à expliquer par l'atteinte de la vitesse de croisière par les 4 binômes d'agents de la douane formés et opérationnels.

Les deux administrations ont pu réaliser, un total de 1276 inspections, ce qui correspond à un accroissement de 80 % par rapport à la situation de l'année précédente.

Tous ces contrôles ont été réalisés selon les procédures et instructions établies par le Service de la sécurité alimentaire, en utilisant les mêmes check-lists et les mêmes rapports d'inspection. Un système de validation interne de ces rapports est également mis en place.



Les agents du Service de la sécurité alimentaire ont réalisés 54 contrôles de type accompagnement. Lors de ces accompagnages, les agents SECUALIM et les agents ADA procèdent de façon indépendante au contrôle du même établissement. Les résultats de contrôle des différents agents sont comparés à la fin. Les écarts constatés sont inférieurs à la valeur cible de 5 %. De cette manière la stabilité du système de contrôle est assurée et les déviations (appréciation trop large ou trop sévère, réalisation incomplète des inspections, etc.) sont évitées.

Résultats des inspections :

Le tableau ci-dessous reprend le nombre de contrôles réalisés au courant de l'année 2012 par type d'inspection et par type d'établissement.

Accompagnage	55
Commerce de détail non ambulants en alimentation	6
Restauration collective	1
Secteur de la transformation, fabrication	1
Secteur de l'HORECA	47
Audit	4
Commerce de détail non ambulants en alimentation	1
Secteur de la transformation, fabrication	2
Secteur de l'HORECA	1
Inspection	839
activité administrative	2
Commerce de détail non ambulants en alimentation	51
Restauration collective	66
Secteur de la transformation, fabrication	3
Secteur de l'HORECA	717
Prélèvement	1035
Commerce de détail ambulants en alimentation	19
Commerce de détail non ambulants en alimentation	645
Importation de pays tiers (hors de la communauté européenne)	4
Matériel d'emballage, en contact avec les aliments	12
Production primaire	10
Restauration collective	10
Secteur de la distribution	31
Secteur de la transformation, fabrication	38
Secteur de l'HORECA	266
Suivi	406
Commerce de détail non ambulants en alimentation	5
Restauration collective	26
Secteur de la transformation, fabrication	2
Secteur de l'HORECA	373
Vérification	23
Commerce de détail non ambulants en alimentation	5
Restauration collective	4
Secteur de la distribution	1
Secteur de la transformation, fabrication	3
Secteur de l'HORECA	9
Secteur des Services	1
Grand Total	2362

Tableau : Contrôles par secteur d'activité

Le système de check-lists avec des critères de contrôle cotés et une appréciation numérique pour chaque critère de contrôle par l'agent de contrôle établi en 2009 était toujours d'application. Afin d'assurer la transparence des activités de contrôle, le Service de la sécurité alimentaire a publié ses check-lists sur le site de la sécurité alimentaire.

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/checkliste/secualim/index.html>



Le calcul du degré de conformité d'un établissement donné par rapport aux exigences réglementaires donne par type d'établissement un aperçu des critères contrôlés et de l'état de conformité de ces critères lors des contrôles réalisés.

Type d'établissement	:-(:-1	:-)	:-))	Total
Commerce de détail non ambulancier en alimentation	7	13	15	22	57
Restauration collective	5	32	34	20	91
Secteur de la distribution			1		1
Secteur de la transformation, fabrication	1	4	1		6
Secteur de l'HORECA	53	435	366	238	1092
Grand Total	66	484	417	280	1247

Tableau : Tableau reprenant le degré de conformité des établissements des différents secteurs

De ce tableau, on remarque que 5,3% des exploitations ont un score de non-conformité <50%. A l'opposé, on a 22% des exploitations qui ont un score >90%. La majorité des exploitations se partagent un score entre 50 et 90%. On a ainsi 39% des exploitations qui ont un score de conformité entre 50 et 75%. Par rapport à l'année précédente, on peut voir une évolution positive. La proportion d'exploitations en dessous de 50% a été réduite de moitié et la proportion d'exploitations au-dessus de 90% double !

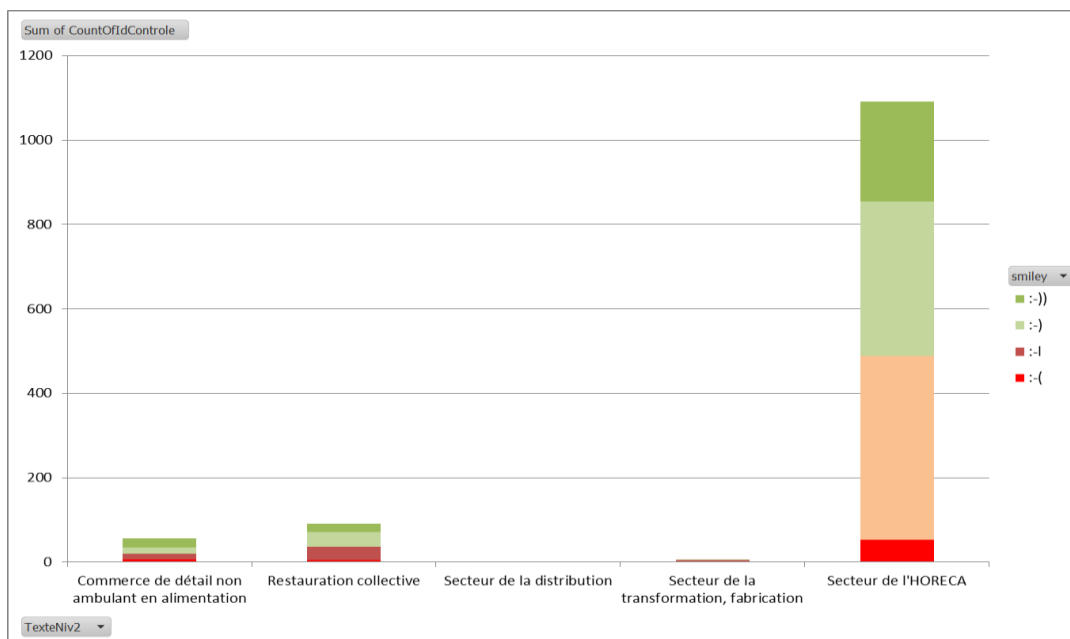


Figure : Représentation graphique du degré de conformité des établissements des différents secteurs

Ce graphique montre que les contrôles les moins bons se concentrent toujours dans le domaine de l'HORESCA.

Le Service de la sécurité alimentaire a mis en 2012 tout comme en en 2011 et 2010 l'accent sur les contrôles au niveau de l'HORESCA.

Le but recherché du Service de la sécurité alimentaire est d'amener les exploitants d'établissements alimentaires à atteindre un niveau de conformité minimum de 75%.



2) Prélèvements d'échantillons et résultats d'analyse

Le Service de la sécurité alimentaire a réalisé 1005 prélèvements d'échantillons pour analyse. (2011 : 942 ; 2010 :952, 2009 : 852). A cela viennent s'ajouter 55 prélèvements d'échantillons pour analyse effectués par l'Administration des douanes et accises.

Ces prélèvements sont échantillonnés conformément à des plans de contrôle pluriannuels sectoriels.

Pour pouvoir faire analyser ces échantillons, le Service de la sécurité alimentaire a fait appel aux laboratoires suivants en 2012 :

Laboratoires étatiques :

Laboratoire National de Santé - Division du contrôle des denrées alimentaires

Laboratoire National de Santé - Division de la toxicologie

Laboratoire National de Santé - Service du contrôle des médicaments

Laboratoire National de Santé - Service d'hygiène du milieu et surveillance biologique

Laboratoire de médecine vétérinaire

Laboratoire de l'eau et de l'environnement

Laboratoire de Radioprotection

Laboratoires étrangers :

Fytolab (B)

AERIAL (F)

SCL Laboratoire de Bordeaux (F)

CRL-FCM de Zürich (CH)

EUROFINS Nantes (F)

Lors d'un prélèvement, plusieurs échantillons officiels peuvent être prélevés.

Ainsi en 2012 le Service de la sécurité alimentaire a fait analyser en tout 3589 échantillons (2011 :3547 et 2010 :3431).

Les analyses effectuées peuvent être réparties comme suit :

Type d'analyse	2012
Additif	236
Allergènes	10
Autre	73
Bactériologie	2232
Contaminant	196
Eaux	44
Etiquetage	33
Irradiation	12
Matériaux en contact	110
Mycotoxine	257
OGM	133
Pesticides	253
Grand Total	3589

Tableau: Types d'analyse et nombre d'échantillons réalisés

Pour certains types d'analyse comme pour la bactériologie, les analyses de migration et les résidus de pesticides, les OGM il y a plusieurs paramètres analysés sur le même échantillon.



Ceci explique les différences dans les chiffres des différents tableaux des sous-sections ci-dessous comparés avec le tableau principal ci-dessus.

Il est à noter qu'en 2012, la gamme d'analyses effectuées a été élargie.

En bactériologie la recherche du germe *Bacillus cereus* a été généralisée.

Par ailleurs, un certain nombre d'échantillons ont été analysés afin de rechercher le germe *Campylobacter spp.*

Les différents groupes d'analyses sont évalués séparément ci-dessous :

i. Additifs

Produits analysés	Dépassant la limite maximale	Conforme	Médiocre	Résultat non évalué	Total analyses
Bières		20			20
Sulfites		20			20
Sulfites		20			20
Boissons alcoolisées autres que le vin, la bière		15			15
Sulfites		15			15
Sulfites		15			15
Bonbons, sucre, confiture, édulcorants		49		56	105
Conservateurs		34		56	90
acide benzoïque (E210)		15			15
acide sorbique (E200)		1		14	15
Ester éthylique de PHB		1		14	15
Ester méthylique de PHB		1		14	15
Ester propylique de PHB		1		14	15
Somme acide benzoïque et acide sorbique (sigma E210; E200)		15			15
Sulfites		15			15
Sulfites		15			15
Epices, préparations aromatiques, paprika, poivres		119	1		120
Colorants Soudan		119	1		120
Sudan I		30			30
Sudan II		30			30
Sudan III		29	1		30
Sudan IV		30			30
Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink		321		79	400
Colorants Présence		280			280
Amarente (E123)		20			20
Azorubine (E122)		20			20
Bleu brillant (E133)		20			20
Bleu patenté (E131)		20			20
Erythrosine (E127)		20			20
Indigotine (132)		20			20
Jaune orange S (E110)		20			20
Jaune quinoline (E104)		20			20
Noir brillant (E142)		20			20
Rouge 2G (E128)		20			20
Rouge allura (E129)		20			20
Rouge cochenille (E124)		20			20
Tartrazine (E102)		20			20
Vert acide brillant (E142)		20			20
Conservateurs		41		79	120
acide benzoïque (E210)		20			20
acide sorbique (E200)		20			20
Ester éthylique de PHB		1		19	20



Ester méthylique de PHB				20	20
Ester propylique de PHB				20	20
somme PHB				20	20
Plat préparé cuit, et/ou surgelé		15			15
Exhausteurs de goût		15			15
Glutamates		15			15
Pots bébé (prép. pour enfants en bas âge) Prép à base de céréales pour nourrisson Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourrissons et enfants en bas âge		30			30
Nitrates-Nitrites		10			10
Nitrate		9			9
Nitrates		1			1
Sulfites		20			20
Sulfites		20			20
Produit chocolat		1			1
Arôme		1			1
Coumarine		1			1
Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation	1	23			24
Arôme	1	23			24
Coumarine	1	23			24
Snack salés, chips,		9			9
Exhausteurs de goût		9			9
Glutamates		9			9
(blanc)		10			10
Sulfites		10			10
Sulfites		10			10
Grand Total	1	612	1	135	749

Tableau : Analyses d'additifs par type d'aliment et conformité des analyses

Comme on peut le voir dans ce tableau récapitulatif, un grand nombre d'analyses d'additifs a été réalisé. Le taux de conformité pour ces analyses s'élève à 99.5%. Les non-conformités constatées se retrouvent au niveau de l'étiquetage des denrées alimentaires : Présence d'allergène et absence la mention obligatoire d'étiquetage ou étiquetage d'un colorant qui n'est pas présent dans le produit.

ii. Allergènes

Dans le tableau ci-dessous sont repris à côté des allergènes alimentaires également les sulfites qui sont des additifs qui peuvent être également considérés comme allergènes.

Produits analysés	Nombre d'analyses
Bières	20
Sulfites	20
Boissons alcoolisées autres que le vin, la bière	15
Sulfites	15
Bonbons, sucre, confiture, édulcorants	15
Sulfites	15
Plat préparé cuit et/ou surgelé	4
Histamine	4
Pots bébé (prép. pour enfants en bas âge) Prép à base de céréales pour nourrisson Produits à base de jus ou morceaux de pommes pour nourrissons et enfants en bas âge	20



Sulfites	20
Sauce remoulade	3
Histamine	3
Viande et produits de viande	3
Histamine	3
(blanc)	10
Sulfites	10
Total	90

Tableau : Analyses d'allergènes par type d'aliment et conformité des analyses

Les résultats obtenus affichent un taux de conformité de 100%.

Des non-conformités ont été retrouvées au niveau de l'absence de l'étiquetage obligatoire.

iii. Bactériologie

Pour l'interprétation des analyses bactériologiques, nous utilisons notre recueil de critères microbiologiques, recueil qui est disponible sous :

www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/qualite_aliments/recueil_criteres_microbiologiques/index.html

Produits analysés	Conforme	Insatisfaisant au regard des BPH	Médiocre	Non conforme	Inacceptable	Total analyses
Aliments pour régime: produits instant à chauffer	6					6
Aliment diététique						
Bacillus cereus	2					2
Germes aérobies mésophiles	2					2
Staphylocoques coagulase positive	2					2
Bonbons, sucre, confiture, édulcorants	4					4
E. Coli	1					1
Entérobactériaceae	1					1
Levures	1					1
Moisissures	1					1
condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..	131	10	4	1		146
Bacillus cereus	1					1
E. Coli	25					25
Entérobactériaceae	23		1			24
Germes aérobies mésophiles	20	1	2			23
Levures	19	5				24
Moisissures	19	4	1			24
Staphylocoques coagulase positive	24			1		25
Farine	6					6
coliformes totaux	1					1
E. Coli	1					1
Germes aérobies mésophiles	1					1
Levures	1					1
Moisissures	1					1
Staphylocoques coagulase positive	1					1
glace industrielle et artisanales, sorbets	130	5	9			144
coliformes totaux	21	2	5			28
E. Coli	3					3
Entérobactériaceae	22	3	3			28
Germes aérobies mésophiles	27		1			28
Listeria monocytogenes PCR	1					1
Listeria monocytogenes quantification	28					28
Staphylocoques coagulase positive	28					28
Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..	51	13	3			67
coliformes totaux	1	6	1			8
E. Coli	7					7
Entérobactériaceae	1	6	1			8
Germes aérobies mésophiles	12	1	1			14



Listeria monocytogenes quantification	15					15
Staphylocoques coagulase positive	15					15
Mélange de fruits en salades prêt à consommer	52		16			68
E. Coli	17					17
Levures	9		8			17
Moisissures	9		8			17
Staphylocoques coagulase positive	17					17
Pâte à crêpes et gaufres, pâtes à chi-chi, churros	34					34
E. Coli	16					16
Germes aérobies mésophiles	1					1
Staphylocoques coagulase positive	17					17
Pâté Riesling	383	22	13	1		419
Bacillus cereus	64		5	1		70
E. Coli	70					70
Germes aérobies mésophiles	68	2				70
Levures	55	10	4			69
Moisissures	56	10	4			70
Staphylocoques coagulase positive	70					70
Plat préparé cru	780		22	20	7	829
Bacillus cereus	127		18	13	7	165
Campylobacter	3					3
E. Coli	154		4	7		165
Entérobactériaceae	8					8
Germes aérobies mésophiles	165					165
Listeria monocytogenes PCR	2					2
Listeria monocytogenes quantification	156					156
Staphylocoques coagulase positive	165					165
Plat préparé cuit avec fromage	185		21	6	2	214
Bacillus cereus	45		18	6	2	71
E. Coli	71					71
Germes aérobies mésophiles			1			1
Staphylocoques coagulase positive	69		2			71
Plat préparé cuit avec riz (composant majeur)	156	8	6	1	2	173
Bacillus cereus	36		4	1	2	43
E. Coli	43					43
Germes aérobies mésophiles	33	8	2			43
Listeria monocytogenes quantification	1					1
Staphylocoques coagulase positive	43					43
Plat préparé cuit, et/ou surgelé	1527	57	51	12	9	1656
Bacillus cereus	365		34	9	8	416
Clostridium perfringens	1					1
E. Coli	410		4	2	1	417
Germes aérobies mésophiles	336	57	12			405
Staphylocoques coagulase positive	415		1	1		417
Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson	3		1			4
Poisson mariné ou fumé						
E. Coli	1					1
Germes aérobies mésophiles			1			1
Listeria monocytogenes quantification	1					1
Staphylocoques coagulase positive	1					1
Produit chocolat	136	2				138
Clostridium prefringens	1					1
E. Coli	23					23
Germes aérobies mésophiles	23					23
Levures	22	1				23
Listeria monocytogenes quantification	22					22
Moisissures	22	1				23
Staphylocoques coagulase positive	23					23
Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation	15		1			16
E. Coli	4					4
Germes aérobies mésophiles	3		1			4
Listeria monocytogenes quantification	4					4
Staphylocoques coagulase positive	4					4
Produits de pâtisserie, desserts,	3008	72	38	13		3131



coliformes totaux	20					20
E. Coli	758		17	10		785
Germes aérobies mésophiles	696	72	17			785
Listeria monocytogenes Mini Vidas	1					1
Listeria monocytogenes PCR	4					4
Listeria monocytogenes quantification	749					749
Moisissures	2					2
Staphylocoques coagulase positive	778		4	3		785
Sandwich	1369		34	13	4	1420
Bacillus cereus	239		26	13	4	282
E. Coli	276		7			283
Entérobactériaceae	25					25
Enterotoxines staphylococciques	1					1
Germes aérobies mésophiles	275					275
Listeria monocytogenes quantification	271					271
Staphylocoques coagulase positive	282		1			283
Sauce remoulade	231	3	3			237
E. Coli	46					46
Entérobactériaceae	45	1	1			47
Germes aérobies mésophiles	3					3
Levures	45	1	1			47
Moisissures	45	1	1			47
Staphylocoques coagulase positive	47					47
Viande et produit de viande	20		1			21
Bacillus cereus	1		1			2
Campylobacter	4					4
E. Coli	4					4
Germes aérobies mésophiles	3					3
Listeria monocytogenes quantification	4					4
Staphylocoques coagulase positive	4					4
Volaille et produits de volaille	40					40
Campylobacter	30					30
Clostridium prefringens	2					2
E. Coli	2					2
Germes aérobies mésophiles	2					2
Listeria monocytogenes quantification	2					2
Staphylocoques coagulase positive	2					2
Grand Total	8267	192	223	67	24	8773

Tableau : Analyses de bactériologie par type d'aliment et conformité des analyses

De ces résultats, on peut en tirer les conclusions suivantes :

- Le taux de conformité absolue pour l'ensemble des analyses bactériologique est de 94,5% ;
- Environ 2% des échantillons contiennent uniquement des germes d'altération et peuvent être considérés sans risque pour le consommateur, mais laissent entrevoir que les règles de bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas maîtrisées ;
- Environ 2.5% des échantillons contiennent des germes pathogènes à une teneur très faible et peuvent de ce fait également être considérés comme étant sans risque pour le consommateur ;
- Finalement, il apparait qu'un pourcent des échantillons est clairement non-conforme, c'est-à-dire qu'ils contiennent des germes pathogènes à des concentrations pouvant affecter la santé des consommateurs.



iv. Contaminants

Analyses	Matrice	Nbre. éch.	% conformité		%NC	Action
			Conforme	Conforme en tenant compte de l'incertitude analytique		
Acrylamide	Biscuit	10	90%	/	1%	Avertissement
	Produit bébé	25	100%	/	0%	
	Céréales petit déjeuner	10	100%	/	0%	
	café	10	100%	/	0%	
	chips	4	100%	25%	0%	
	Frites cuites	17	100%	/	0%	
	Frites surgelées	4	100%	/	0%	
HAP Benzo(a)anthracène Benzo(a)pyrène Benzo(A)fluoranthène Chrysène	Biscuits et produits à base de céréales pour enfants	15	100%	/	0%	
Cadmium	Pomme de terre	6	100%	/	0%	
	Carotte	7	100%	/	0%	
Plomb	Pomme de terre	6	100%	/	0%	
	Carotte	7	100%	/	0%	
Nitrates	Salades	26	96,2%	/	3,8%	Avertissement
	Iceberg	3	100%	/	0%	
	Épinards	14	100%	/	0%	
	Roquette	2	100%	/	0%	
	Pot bébé	12	100%	/	0%	
Ionisation	Thé,	4	100%	/	0%	
	épices	2	100%	/	0%	
	produits végétaux	6	100%	/	0%	

Tableau : Analyses de contaminants par type d'aliment et conformité des analyses

Une non-conformité a été retrouvée sur des biscuits déjeuners concernant les teneurs en acrylamides. Actuellement les limites en acrylamide sont des valeurs indicatives. Pour les matrices biscuits, céréales petit déjeuner, café, chips, frites cuites, l'acrylamide a été détecté systématiquement sur tous les échantillons mais conforme à la limite indicative. Le Service de la sécurité alimentaire s'engage activement à faire connaître les différentes toolbox aux secteurs afin de diminuer les teneurs en acrylamides dans les denrées alimentaires.

Concernant les métaux lourds, 2 échantillons de pomme de terre et 4 échantillons de carotte ont été détectés positifs en Cadmium mais inférieurs à la limite réglementaire. On a détecté du plomb dans tous les échantillons analysés mais inférieure à la limite réglementaire.

On n'a détecté aucun hydrocarbure aromatique polycyclique dans les échantillons analysés.

Concernant les nitrates dans les salades, un échantillon dépassait la limite réglementaire. Mais un problème d'étiquetage pourrait expliquer la non-conformité. Le fournisseur a été informé du problème.

Au Luxembourg, l'irradiation des denrées alimentaires est interdite sauf pour les herbes aromatiques et les épices. Nous n'avons détecté aucune trace d'ionisation sur aucun produit analysé en 2012.



v. Eaux

Eaux / Analyses	Conforme	Non conforme	Resultat non évalués	Total analyses
Eau de production	137	45	4	186
Bactériologie Eau	135	45		180
coliformes totaux	36			36
Entérocoques intestinaux	36			36
Escherichia coli eau	36			36
Germes totaux 22°C	15	21		36
Germes totaux 36°C	12	24		36
Composition chimique EMN	2		4	6
Ca++			1	1
Cl-	1			1
K+			1	1
Mg++			1	1
Na+			1	1
SO4--	1			1
eaux minérales naturelles,	1			1
Composition chimique EMN	1			1
Ca++	1			1
Total	138	45	4	187

En 2012, le service de la sécurité alimentaire a contrôlé la qualité de l'eau dans les établissements de production alimentaire. Les analyses se limitent à la bactériologie et 74% des prélèvements sont de bonne qualité. Ces résultats sont quelque peu moins bons qu'espérés.

Ils sont également moins bons que ceux de l'année précédente. Ces résultats peuvent néanmoins être expliqués par le fait qu'en 2012 ont été contrôlés majoritairement des établissements forains. Les résultats nous ont montrés qu'une part des germes observés provient du réseau de distribution lui-même et que l'autre part provient des tuyaux d'eau des forains.

vi. Mycotoxines

Analyses	Matrice	Nbre éch	% conformité		%NC	Actions
			Conforme	Conforme en tenant compte de l'incertitude analytique		
Fumonisines B1 et B2	Produit maïs	25	96%	4%	0%	
Aflatoxines	Riz	15	100%	/	0%	
	Épices	15	100%	/	0%	
	Graines oléagineuses	15	100%	/	0%	
	Pistaches	15	100%	/	0%	
	Fruits à coque	15	100%	/	0%	
Aflatoxine M1	Poudre bébé	10	100%	/	0%	
Déoxynivalénol	Céréales pour bébé	15	100%	/	0%	
	Farine Luxembourg	15	100%	/	0%	
Ochratoxine A	café	30	96,7%	3,3%	0%	
	Céréales pour bébé	14	86%	7%	7%	Retrait Alerte 1300
	Raisin sec	15	100%	/	0%	
Patuline	Pot bébé	15	100%	/	0%	
	cidre	2	100%	/	0%	
	Jus de pomme	13	100%	/	0%	
Zéaralénone	Céréales déjeuners	15	100%	/	0%	
	Céréales pour bébé	15	100%	/	0%	

Tableau : Analyse des mycotoxines par type d'aliment et conformité des analyses

Le Service de la sécurité alimentaire a établi un plan de contrôle pluriannuel sectoriel pour le contrôle des mycotoxines.



Ce plan est décrit en détail sous :

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/mycotoxines/index.html

La non-conformité retrouvée est une teneur supérieure à la limite légale en ochratoxine A dans un produit biologique céréales à destination des nourrissons. Une alerte et un retrait du produit a été effectué.

vii. Matériaux en contact

Produits /Analyses	Dépassant la limite maximale	Conforme en prenant en compte l'incertitude de mesure	Conforme	Résultats non-évalués	Total analyses
FCM	31	2	132	69	234
Food Contact Materials, Matériel de cuisine, casserole, poêle, couvert	31	2	132	69	234
Bisphénol A			9	1	10
Evaluation sensorielle FCM	7		23		30
Formaldéhyde	8	1	51	6	66
Mélatamine FCM	16		25	22	63
PAA		1	24	40	65
FRUITS ET LEGUMES (blanc)			9		9
Bisphénol A			9		9
PPCUIT			1		1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé			1		1
Bisphénol A			1		1
Total	31	2	142	69	244

Tableau : Analyses de migration de substances à partir de matériaux en contact par type d'aliment et conformité des analyses

Le Service de la sécurité alimentaire a établi un plan de contrôle pluriannuel sectoriel pour le contrôle des matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Ce plan est décrit en détail sous :

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/materiaux_contact/index.html

Les non-conformités retrouvées se situent au niveau de deux types de produits : Les matériaux fabriqués en mélamine qui laissent migrer du formaldéhyde et de la mélamine dans les denrées qu'ils contiennent à température élevée. A noter aussi que plusieurs analyses ont pu détecter des altérations sensorielles (odeur, goût) lors de l'utilisation des ustensiles.

Cf. dépliant sous :

http://www.securite-alimentaire.public.lu/publications/imprimes/dep_ustensiles/index.html

viii. OGM

Produits analysés	Nombre échantillons	% conformité	% OGM détecté ⁽¹⁾	% échantillon non quantifiable ⁽²⁾
Pomme de terre	20	100%	0%	/
Riz	69	100%	0%	/
Maïs				
Tortillas	4	100%	50%	/
Pâte séchées	3	100%	0%	/
Farine	11	91%	18%	/
Légume	1	100%	0%	/
Céréales petits déjeuners	1	/	/	100%
Total maïs	20	95%	25%	5%



Soja				
Céréales, farine, pâte	15	100%	20%	6%
Boisson	5	100%	20%	/
Dessert	1	100%	0	/
Total soja	21	100%	19%	4%
TOTAL	130	99.2%	6.2%	1.5%

Tableau : Analyses d'OGM par type d'aliment et conformité des analyses

(1) : OGM détecté signifie la détection d'un OGM à une teneur inférieure à 0,9%, teneur acceptable si elle résulte d'une présence fortuite ou techniquement inévitable, rapporté sur le nombre d'échantillon.

(2) : Les échantillons non quantifiables résultent d'une incapacité à répliquer l'ADN (et donc à le quantifier) en raison d'une dénaturation des protéines en générale en conséquence des traitements thermiques ou d'extrusion appliqués aux denrées alimentaires.

Concernant le contrôle des OGM sur l'année 2012, un échantillon de farine de maïs était non conforme en ce qui concerne l'obligation de l'étiquetage du produit en cas de présence d'OGM autorisé. L'échantillon était contaminé par deux OGM (Maïs NK603, Maïs DAS1507) pour une limite supérieure à 0.9% et l'étiquetage du produit n'informait pas le consommateur de la présence d'organisme génétiquement modifié. Il a été demandé au fournisseur de retirer le produit jusqu'à la mise en conformité de l'étiquetage.

Le Service de la sécurité alimentaire a établi un plan de contrôle pluriannuel sectoriel pour le contrôle des OGM.

Ce plan est décrit en détail sous :

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/ogm/index.html

Un rapport détaillé des résultats d'analyses est mis sur le site de l'OSQCA.

ix. Autres : Screening pour substances médicamenteuses ou dopantes

Produits / analyses	Conforme	Non conforme	Non-détecté	Total analyses
Boissons alcoolisées autres que le vin, la bière	9			9
Thuyone	9			9
Complément alimentaire	13	4		17
substances dopantes	7			7
substances médicamenteuses	6	2		8
substances toxiques		2		2
Jus de fruits, jus de pommes, soft drink, energy drink			12	12
acétophénone			4	4
styrol			4	4
substances bromées			4	4
Total	22	4	12	38

Parmi les substances retrouvées se trouvent des anabolisants, des substances médicamenteuses pour favoriser l'amaigrissement et rencontrer les dysfonctionnements érectiles.



3) Le système d'enregistrement des établissements alimentaires

Le Service de la sécurité alimentaire a établi une procédure d'enregistrement pour les établissements de la chaîne alimentaire conformément à la réglementation européenne¹.

La procédure comprend un formulaire qui est en ligne sur le site de la sécurité alimentaire et une liste des activités soumises à notification. La procédure est en ligne sous :

www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/enregistrement/index.html

Types d'établissement	2009	2010	2011	2012	Total
activité administrative	1	4	10	25	40
Commerce de détail ambulant en alimentation	9	6	2	3	20
Commerce de détail non ambulant en alimentation	44	127	158	195	524
Importation de pays tiers (hors de la communauté européenne)		1		2	3
Lait cru et produits laitiers (Section IX)	1	1			2
Matériel d'emballage, en contact avec les aliments	3		1	3	7
Production primaire	1		3	4	8
Restauration collective	7	194	54	509	764
Secteur de la distribution	1	6	6	16	29
Secteur de la transformation, fabrication	19	13	8	21	61
Secteur de l'HORECA	24	199	158	371	752
Secteur des Services			1	1	2
Total	110	551	401	1150	2212

Tableau : Etablissements enregistrés

En 2012, nous avons envoyés des courriers de rappels aux exploitants afin de les inciter à enregistrer leur activité alimentaire au sein de notre service. Cette démarche a porté ses fruits puisque nous avons enregistré 1150 établissements en 2012. Actuellement, nous disposons de 2212 établissements enregistrés au sein de notre service.

c) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Au cours de l'année 2012, 16 dossiers de procès-verbaux (PV) ont été transmis aux Parquets de Luxembourg et de Diekirch. Classiquement, un procès-verbal est rédigé lorsqu'un établissement est contrôlé pour la 2ème fois et que celui-ci est toujours en dessous du score de conformité de 50%.

Accessoirement, un PV est également rédigé pour les établissements qui demeurent en dessous de 60% lors d'un 3ème contrôle. Dans ce dernier cas, le Parquet rédige alors un avertissement qui n'est pas couplé à une sanction pénale.

d) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des fonds alloués, de personnel ou de laboratoires désignés pour le contrôle officiel.

¹ Règlement CE N° 852/2004 et Règlement CE N° 882/2004



e) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Il n'a pas eu des changements du plan pluriannuel de contrôle, de législation, de procédures ou de systèmes d'information.

Concernant la formation continue, un programme de formation interne est en place et des agents participent régulièrement aux formations BTSF.

La collaboration du service de la sécurité alimentaire avec l'Administration des Douanes et accises continue à être fructueuse :

Afin d'harmoniser le contrôle officiel des denrées alimentaires le Service de la sécurité alimentaire avait entamé en 2010 une collaboration intense avec l'Administration des douanes et accises sous forme de projet pilote. En 2011, ce projet pilote a été transformé en une collaboration permanente. Cette collaboration a été formalisée sous forme d'une convention entre parties concernées.

En plus des 4 agents de la Douane formés en 2010, le Service de la sécurité alimentaire a formé en 2011 4 agents de contrôle supplémentaires et une équipe dirigeante de 4 agents.

Ainsi, 4 équipes de 2 agents de l'Administration des douanes et accises procèdent à des contrôles de sécurité alimentaire pour le compte du service de la sécurité alimentaire. Le travail quotidien de ces agents est organisé par une équipe dirigeante de 4 agents de l'Administration des douanes et accises.

En 2012, le Service de la sécurité alimentaire a formé un nouvel agent pour l'Administration des douanes et accises (réorganisation interne à l'Administration) ainsi qu'un nouveau collaborateur en interne.

Le Service de la sécurité alimentaire établit des programmes de contrôle avec les établissements à contrôler. Ces contrôles sont effectués par les agents de la Douane formés.

Si un contrôle montre des déficiences majeures, un voir des contrôles conjoints de suivi sont effectués, et, le cas échéant, un procès-verbal est adressé au Parquet du tribunal compétent.

Des accompagnages réguliers sont effectués (contrôles parallèles par ADA et SECUALIM) pour assurer la qualité et la stabilité du système de contrôle établi.

Des formations régulières sont également organisées afin d'élargir les connaissances techniques des agents de contrôle de la Douane.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

En 2012, le Service de la sécurité alimentaire a été saisi un grand nombre de fois en matière de réglementation de sécurité alimentaire. Ainsi 149 avis sur la réglementation ont été demandés.

En outre, il y a les demandes d'avis de conformité concernant la transformation de structures existantes ou la construction de nouvelles structures alimentaires. En 2012 ont été réalisés 105 avis de conformité d'installations alimentaires.



8. Contrôle de l'importation des denrées alimentaires d'origine non-animale

Le système de contrôle de l'importation des denrées alimentaires d'origine non-animale (DAOnO), ainsi que les administrations et services impliqués, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) Efficacité globale des contrôles

Il n'est pas possible d'élaborer un plan de contrôle à l'avance, et il est encore trop tôt pour évaluer l'efficacité de ces contrôles à l'importation.

b) Données clés concernant les contrôles :

En 2012, les importations sous le régime du règlement (CE) N° 669/2009 ont continué avec une importation majeure en février, l'augmentation de la fréquence de certaines importations régulières et une « forte vague » d'importations à partir de l'Égypte en fin d'année.

Les importations régulières sont surtout des fruits et légumes originaires de la Thaïlande, les denrées importées en grande quantité viennent d'Égypte et se composent d'haricots, de chilis et surtout de fraises.

En 2012, 92 lots de denrées alimentaires à risque regroupées dans l'annexe du règlement (CE) n° 669/2009 avaient été déclarés pour importation, trois fois plus qu'en 2011 (30 lots).

- Un grand vol en février (6 lots) en provenance d'Égypte, (des fraises avec destination Royaume-Uni et Pays-Bas).
- Importations régulières (env. tous les 10 jours) en provenance de Thaïlande (lots contrôlés : basilique et coriandre)
- En fin d'année 2012 les importations de denrées en provenance de l'Afrique du Nord ont recommencés : 37 lots répartis sur 4 vols, destinations Royaume-Uni, Pays-Bas, Belgique, Allemagne et France. L'arrivée d'avantage de vols en début 2013 démontre que le Luxembourg semble devenir de plus en plus intéressant comme destination pour l'importation de denrées alimentaires pour l'Europe occidentale.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Les importations de denrées alimentaires d'origine non animale ayant seulement commencé en 2012, il est trop tôt pour émettre des tendances.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Il n'y a pas encore eu de sanctions dans le cadre de ces importations.



e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des fonds alloués, de personnel ou de laboratoires désignés pour ce contrôle officiel.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Le Service de la sécurité alimentaire a optimisé le système de contrôle mis en place dans le cadre de l'application du règlement CE N° 669/2009 pour ce domaine. L'utilisation du système en ligne TRACES est mise en œuvre depuis juin 2012.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/Importation/import_15_5/index.html

Suite à la décision du Conseil de gouvernement en octobre 2012, les agents du Service de la sécurité alimentaire assurent depuis octobre 2012 une permanence en dehors des heures de bureau.

Le service de la sécurité alimentaire a reçu un bureau fixe à l'aéroport ensemble avec l'ASTA, pour la réalisation des contrôles.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Des réunions régulières au niveau de LUXFAB ont été organisées avec les autorités des douanes, les agences en douane et les transporteurs aériens.



9. Contrôle des produits phytopharmaceutiques

Le système de contrôle des produits phytopharmaceutiques, ainsi que les administrations et services impliqués, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

A. Contrôle de la mise sur le marché des produits phytosanitaires

a) Efficacité globale des contrôles

L'évaluation des résultats de contrôle ne permet pas encore de disposer de données comparables pour les différents types de contrôle et secteur, il n'est ainsi pas encore possible d'évaluer correctement l'efficacité des contrôles réalisés, il est prévu de prendre comme indicateur l'évolution du nombre et de la gravité des non-conformités constatées et essayer d'évaluer l'efficacité des contrôles à partir de 2014. Il est en plus nécessaire de mettre en œuvre un nouveau plan de contrôle en collaboration avec l'administration des douanes et accises, ainsi que de revoir la collaboration avec l'UNICO, et donc de revoir l'évaluation de l'efficacité de tous les contrôles réalisés.

b) Données clés concernant les contrôles :

Au Luxembourg, les contrôles des produits phytopharmaceutiques sont effectués par deux administrations distinctes, à savoir l'Unité de contrôle (UNICO), qui est rattachée à l'Administration des Services techniques de l'Agriculture, et l'Administration des Douanes et Accises.

UNICO

L'UNICO est chargée du contrôle des agriculteurs et viticulteurs. Chaque année, 5% des exploitations agricoles et viticoles sont contrôlées. En 2012, en tout 148 exploitations ont été contrôlées. Concernant le domaine des produits phytopharmaceutiques, 45 de ces 148 entreprises n'étaient pas conformes à la réglementation actuelle, soit 30%, avec un nombre total de 65 irrégularités (cf. le tableau ci-dessous pour détails).

Dispositions réglementaires contrôlées	Nombre d'exploitations non conformes
Les restes des produits phytopharmaceutiques récemment rayés de la liste des produits autorisés, n'ont pas encore été éliminés	2
Produits phytopharmaceutiques: absence de registre	2
Produits phytopharmaceutiques: Non-respect des dispositions légales et réglementaires	3
Produits phytopharmaceutiques : Utilisateur non agréé de produits de la classe de toxicité A	3
Produits phytopharmaceutiques : Stockage non-conforme - emballages non d'origine	0



Produits phytopharmaceutiques : Stockage non-conforme dans armoire ou endroit où sont conservés des médicaments / denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale	0
Produits phytopharmaceutiques: Utilisation de produits non autorisés au Luxembourg	2
Produits phytopharmaceutiques: Certaines informations n'ont pas été inscrites dans le registre	11
Utilisation de produits phytopharmaceutiques récemment retirés de la liste des produits agréés au G.-D. de Luxembourg:	1
Produits phytopharmaceutiques: dose d'application non conforme	26
Produits phytopharmaceutiques: produit non homologué pour la culture	9
Détention de produits phytopharmaceutiques non autorisés au Luxembourg	0
Produits phytopharmaceutiques: Non-respect des conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette	6

Administration des Douanes et Accises

L'Administration des Douanes et Accises effectue le contrôle du commerce des produits phytopharmaceutiques pour usage professionnel et non-professionnel, notamment en ce qui concerne le bon stockage des produits phytopharmaceutiques chez les revendeurs, les agréments de ceux-ci et le respect d'autres dispositions de la réglementation en vigueur. En plus, elle effectue des contrôles de l'usage auprès de services techniques des administrations communales. En 2012, un total de 17 contrôles a été effectué auprès des distributeurs de produits phytopharmaceutiques. Dans 9 cas, des produits phytopharmaceutiques pour usage non-professionnel ont dû être retirés du marché, puisqu'ils n'étaient pas agréés au Luxembourg.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Concernant les contrôles effectués par l'UNICO:

30% des exploitations contrôlées n'étaient pas conformes. Cependant, pour la majorité des cas, les infractions étaient sans gravité et s'expliquent par un manque de connaissance de la version actuelle de la liste des produits phytopharmaceutiques autorisés, bien que celle-ci soit disponible sur le site internet de l'ASTA.

Concernant les contrôles effectués par l'Administration des Douanes et Accises:

Les infractions constatées ont été commises par des magasins d'une même firme avec siège principal dans un pays étranger. Les produits vendus par ces magasins et non agréés au Luxembourg possédaient un agrément au pays du siège de l'entreprise.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Concernant les contrôles effectués par l'UNICO:

Les sanctions ont été imposées dans le cadre des mesures réglementaires nationales prévues en cas du non-respect de l'éco-conditionnalité (cross compliance) ou des conditions nationales d'aide à l'agriculture. Ainsi, les infractions ont entraîné une diminution des aides financières accordées aux exploitants concernés. L'importance de la diminution des aides dépend de la gravité de l'infraction mais également du fait s'il s'agit d'une récidive ou pas. Le Service d'Economie rurale est le gestionnaire de ces aides ainsi que de l'application des sanctions.



Concernant les contrôles effectués par l'Administration des Douanes et Accises:

Les produits phytopharmaceutiques non-agrèés ont été retirés du marché et renvoyés au siège de l'entreprise dans le pays étranger. En général, un procès-verbal est rédigé en cas d'infraction manifeste.

B. Contrôle des résidus de pesticides

Le service de la sécurité alimentaire est responsable des contrôles des résidus de produits phytosanitaires dans les denrées alimentaires, et le service de contrôle des aliments pour animaux s'occupe des contrôles de résidus de pesticides au niveau de la production primaire.

La réglementation européenne exige que les Etats membre fassent un rapport annuel sur leurs activités de contrôle dans le domaine des résidus de pesticides. Les rapports des années précédentes se trouvent sous le lien ci-dessous.

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/rpt9/index.html>

En 2012, 368 échantillons ont été soumis à analyse pour vérifier leur conformité par rapport à la réglementation en matière de résidus de pesticides.

Lors des analyses plusieurs centaines de résidus sont analysés par matrice. Parfois un échantillon donné fait preuve de la présence de plusieurs résidus de pesticides lors de l'analyse.

Type d'aliment	pas de résidus détectés	résidu > MRL	résidu < MRL	(blank)	Total
aliments bébé	14	1			15
ananas	4		4	8	16
aubergine	8		2		10
banane	6		27		33
basilique	3		1		4
blé, froment, épeautre	2		16		18
broccoli	2		7	1	10
chou fleurs	5		1		6
fenouil	1				1
feuille céleri, fenouil, aneth, coriandre	2				2
framboises			1		1
grenade	2				2
haricot non écosé			3		3
infusion fleur camomille	1				1
mangue	7		2		9
orange	10		5		15
persil	6	2	15		23
pois écosé	2				2
Poivre	3				3
poivrons	9		10		19
pomme de terre	4		7		11
prunes	14		5		19
raisin de table	1		45		46
raisins de cuve			69		69
riz	15				15



romarin	1				1
seigle			3		3
thym	1	2	8		11
Total	123	5	231	9	368

Tableau : Analyse des pesticides par type d'aliment et conformité des analyses

Les échantillons non conformes présentaient de pesticides non autorisés mais sans risque pour la sécurité alimentaire dans les quantités détectées. Des retraits ont été effectués sur les produits non conformes.

Row Labels	>MRL	<= MRL	non- évalué	Total
aliments bébé	1			1
DITHIOCARBAMATES	1			1
ananas		4	8	12
TRIADIMEFON			4	4
TRIADIMEFON (SUM)		4		4
TRIADIMENOL			4	4
aubergine		2		2
PROPAMOCARB (SUM)		2		2
banane		27		27
AZOXYSTROBIN		2		2
BIFENTHRIN		3		3
CHLORPYRIFOS ETHYL		4		4
DITHIOCARBAMATES		2		2
IMAZALIL		7		7
THIABENDAZOLE		9		9
basilique		1		1
FLUAZIFOP-P-BUTYL (SUM)		1		1
blé, froment, épeautre		16		16
CHLORMEQUAT		10		10
DELTAMETHRIN		1		1
PIRIMIPHOS-METHYL		5		5
broccoli		7	1	8
DITHIOCARBAMATES		5	1	6
FLUAZIFOP-P-BUTYL (SUM)		1		1
IMIDACLOPRID		1		1
chou fleurs		1		1
DITHIOCARBAMATES		1		1
framboises		1		1
CYPRODINIL		1		1
haricot non écossé		3		3
DIMETHOATE (SUM)		1		1
LAMBDA-CYHALOTHRIN		2		2
mangue		2		2
OMETHOATE		1		1
PYRIMETHANIL		1		1
orange		5		5
CARBENDAZIM AND BENOMYL		4		4
IMAZALIL		1		1
persil	2	15		17
AZOXYSTROBIN		2		2
CHLORPYRIFOS ETHYL	1			1
CYPRODINIL		1		1
DIFENOCONAZOLE		3		3
DIMETHOMORPH		2		2
FLUDIOXONIL		1		1
LINURON		1		1
MANDIPROPAMID		2		2
PIRIMICARB		1		1
PROPAMOCARB (SUM)		1		1
PROSULFOCARB		1		1
TEBUCONAZOLE	1			1
poivrons		10		10



CHLOROTHALONIL		1		1
DITHIOCARBAMATES		1		1
FLUTRIAFOL		1		1
KRESOXIM-METHYL		1		1
METHOXYFENOZIDE		1		1
MYCLOBUTANIL		1		1
PIRIMICARB (SUM)		1		1
PROPAMOCARB (SUM)		2		2
TRIADIMEFON (SUM)		1		1
pomme de terre		7		7
CHLORPROPHAM		3		3
PROPAMOCARB (SUM)		4		4
prunes		5		5
CYPRODINIL		3		3
PIRIMICARB		2		2
raisin de table		45		45
AZINPHOS-METHYL		1		1
AZOXYSTROBIN		3		3
BOSCALID		4		4
CHLORMEQUAT		2		2
CHLORPYRIFOS ETHYL		1		1
CHLORPYRIFOS-METHYL		1		1
CYPRODINIL		2		2
DIFENOCONAZOLE		1		1
FAMOXADONE		1		1
FENHEXAMID		4		4
FLUDIOXONIL		3		3
IMIDACLOPRID		5		5
INDOXACARB		1		1
IPRODIONE		4		4
KRESOXIM-METHYL		1		1
MYCLOBUTANIL		2		2
PENCONAZOLE		2		2
PYRACLOSTROBIN		3		3
SPINOSAD (SUM)		1		1
TEBUCONAZOLE		2		2
ZOXAMIDE		1		1
raisins de cuve		69		69
AZOXYSTROBIN		1		1
BENTHIAVALICARB (SUM)		3		3
BOSCALID		6		6
CYAZOFAMID		4		4
CYPRODINIL		7		7
DIFENOCONAZOLE		5		5
DIMETHOATE (SUM)		1		1
DIMETHOMORPH		6		6
DITHIOCARBAMATES		1		1
FENHEXAMID		2		2
FLUDIOXONIL		6		6
FLUOPICOLIDE		3		3
FOLPET		8		8
INDOXACARB		1		1
PROQUINAZID		1		1
PYRIMETHANIL		7		7
SPIROXAMINE		4		4
TRIFLOXYSTROBIN		3		3
seigle		3		3
CHLORMEQUAT		2		2
MEPIQUAT		1		1
thym	2	8		10
AZOXYSTROBIN		1		1
CARBENDAZIM AND BENOMYL	1			1
CYPROCONAZOLE		1		1
EPOXICONAZOLE		1		1
LINURON		1		1
METALAXYL (SUM)		1		1



PICOXYSTROBIN		1		1
PROPYZAMIDE		1		1
TEBUCONAZOLE		1		1
TETRACONAZOLE	1			1
autres		24		24
AZOXYSTROBIN		1		1
BOSCALID		1		1
BUPROFEZIN		1		1
CHLORPYRIFOS ETHYL		3		3
DIFLUFENICAN		1		1
FENHEXAMID		1		1
INDOXACARB		1		1
OXYFLUORFEN		8		8
PHOSMET		4		4
TERBUTHYLAZINE		3		3
Total	5	255	9	269

Tableau : Analyses des pesticides par type d'aliment et conformité des analyses

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources humaines ou financières ou de laboratoires désignés pour ce contrôle officiel.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Depuis l'établissement du plan de 2009, il y a eu passage de la Directive 91/414 au règlement 1007/2009.

Il n'y a pas eu de changements du plan pluriannuel, d'organisation, de procédures, de systèmes informatiques ou de formations réalisés par les agents en 2012.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu organisation de formations de campagnes d'information ou de guides de bonnes pratiques en 2012. L'ASTA a cependant tenu à jour la liste des produits phytopharmaceutiques agréés au Luxembourg et rendue public sur le site internet de l'ASTA.

Dans le cadre de la nouvelle directive 128/2009, un plan d'action (non encore transposé en législation nationale) va prévoir ces sujets au niveau des exploitations agricoles, respectivement au niveau des utilisateurs et vendeurs professionnels de produits phytopharmaceutiques.



10. Contrôle du bien-être animal

Le système de contrôle du bien-être animal, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) Efficacité globale des contrôles

L'efficacité des contrôles est assurée par une supervision de tous les inspecteurs de façon régulière par le coordinateur du bien-être animale selon une procédure bien définie, et vérification systématique par ce responsable des documents complétés par les agents de contrôle.

b) Données clés concernant les contrôles :

Lors des inspections du bien-être animal sur les exploitations agricoles sont contrôlés les textes législatifs suivants en fonction des espèces animales présentes :

- Règlement grand-ducal du 14 avril 2000 concernant la protection des animaux dans les élevages, Loi du 15 mars 1983 ayant pour objet d'assurer la protection de la vie et le bien-être des animaux, 2000/50/EC: Décision de la Commission du 17 décembre 1999 concernant les exigences minimales pour l'inspection des exploitations d'élevage
- Règlement grand-ducal établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux 07/07/1998 modifiant le 04/02/1994, 97/182/EC: Décision de la Commission du 24 février 1997 modifiant l'annexe de la directive 91/629/CEE du Conseil établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux
- Règlement grand-ducal du 17 mars 2003 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs
- Règlement grand-ducal du 28 janvier 2002 établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses, Directive 2007/43/CE du Conseil du 28 juin 2007 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande

Le tableau ci-dessous résume les inspections effectuées dans le cadre du bien-être animal :

Type d'établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2012	Nombre de contrôles réalisés 2012	Taux de conformité 2012	Nombre de contrôles prévus en 2013
Exploitations agricoles avec : bovins adultes + ovins + caprins	1430	Inspection protection et bien-être des animaux	57	48	74%	54
Exploitations agricoles avec veaux	1430	Inspection protection et bien-être des animaux	57	48	74%	54
Exploitations agricoles avec porcs	350	Inspection protection et bien-être des animaux	5	1	100%	1
Exploitations agricoles avec poules	7	Inspection protection et bien-être des animaux	7	7	100%	7

Il n'y a pas eu d'augmentation ou de diminution importante du nombre d'analyses ou contrôles par rapport aux années précédentes.



c) Analyse de la tendance en matière de manquement

Il n'y a pas vraiment d'évolution des nombres ou types de constatations de non-conformités au cours des années : vu le nombre réduit d'exploitations ainsi que la pertinence de l'analyse de risque, il est normal de ne pas constater une réduction considérable des non-conformités au cours des années.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

La réduction des aides financières est le moyen de sanction le plus répandu. Dans un cas, une poursuite judiciaire a été entamée. Actuellement un projet de loi sur la protection des animaux est en élaboration, qui prévoit d'autres moyens de sanction.

e) Ressources pour le contrôle officiel

Il n'y a pas eu de changement ni du point de vue personnel ni du de vue fonds en 2012.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Dans le système de contrôle du bien-être animal, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Concernant la formation continue, un programme de formation interne est en place et des agents participent régulièrement aux formations BTSF.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Dans le système de contrôle du bien-être animal, il n'y a pas eu l'organisation de programmes de formations pour le secteur, ou l'élaboration de nouveaux guides de bonnes pratiques.



11. Contrôle de la santé des plantes

Le système de contrôle de la santé des plantes, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) Efficacité globale des contrôles

En 2012, le contrôle de la santé des plantes a été organisé selon la législation européenne et nationale en vigueur. Aucun changement n'est à signaler par rapport à 2011.

b) Données clés concernant les contrôles :

- Contrôle des végétaux à l'importation

Les contrôles des végétaux à l'importation sont limités à des contrôles documentaires si les envois sont destinés à des importateurs agréés dans des Etats membres avec lesquels le Service de la protection des végétaux a conclu un accord spécifique (BE, DE et NL). Dans les autres cas, une inspection complète, comprenant le contrôle documentaire, le contrôle d'identité et une inspection phytosanitaire de la marchandise, est effectuée. En 2012, 272 envois ont été soumis à un contrôle documentaire pour le transit. Pour 618 envois, un contrôle phytosanitaire complet a été réalisé.

Contrôles à l'importation (aéroport)	Nombre de contrôles réalisés	Non-conformités
Contrôle documentaire envois en transit	272	0
Contrôle phytosanitaire complet	618	0

- Emission de passeports et de certificats phytosanitaires

De même qu'à l'importation, les produits destinés à l'exportation doivent être contrôlés et un certificat phytosanitaire est délivré par le Service de la protection des végétaux. Ainsi, 218 certificats phytosanitaires ont été émis en 2012. Ces contrôles visent essentiellement les plants de pommes de terre, le bois et le matériel de transport en bois.

- Surveillance du Territoire : Monitoring annuel de différents organismes « nuisibles »

Organisme nuisible	Nombre d'échantillons analysés	Non-conformités détectées
Pepino Mosaic Virus	14	0
Phytophthora ramorum / Phytophthora kernoviae	12	0
PSTV	30	0
Diabrotica virgifera	60	0
Bursaphelenchus xylophilus	60	0
Anoplophora chinensis	8	0
Rynchophorus ferrugineus	8	0
Dryocosmus kuriphilus	5	0



Gibberella circinata	10	0
Epitrix	66	0
Clavibacter michiganensis subsp. Sepedonicus	159	0
Ralstonia solanacearum	159	0
Potato Cyst Nematode Globodera pallida / Globodera rostochiensis	984	0

c) Analyse de la tendance en matière de manquement

En 2012, aucune non-conformité dans les trois domaines (importation, certificats phytosanitaires, monitoring) n'a été constatée.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Aucune sanction n'a été nécessaire en 2012, l'absence de sanction est constante au cours des années.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2012.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ou de campagnes d'information en 2012.



12. Contrôle de l'agriculture biologique

Le système de contrôle de l'agriculture biologique ainsi que les administrations impliquées sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP) qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) Efficacité globale des contrôles

En 2012, le contrôle de l'agriculture biologique a été organisé selon la législation européenne et nationale en vigueur. Aucun changement n'est à signaler par rapport à l'année précédente.

b) Données clés concernant les contrôles :

- Contrôle des opérateurs par les organismes de contrôle en 2012

Type opérateur	Nombre d'opérateurs	Nombre de contrôles	Nombre de contrôles supplémentaires	Nombre d'analyses
Producteur	116	116	36	11
Transformateur	72	73	24	12
Importateur	1	1	1	0

* contrôles supplémentaires, en grande partie inopinés, basés sur une analyse de risques

- Activités de la délégation de tâches par l'ASTA

En 2012, les agents de l'ASTA ont accompagné 12 inspections auprès des opérateurs (8 producteurs et 4 transformateurs).

Ce chiffre est en-dessous de ce qui avait été prévu, suite à des problèmes techniques de transmission des données à cause desquels les agents de l'ASTA n'ont été informés que très tardivement dans l'année des dates des contrôles annuels par les organismes de contrôle. En effet, ces derniers ont changé leur système électronique de notification et, par une erreur au niveau de la programmation, l'information n'a pas été transmise à l'ASTA. Ainsi, il n'a plus été possible aux agents de l'ASTA d'assister comme prévu à 10 % des inspections réalisées par les organismes de contrôle.

Cependant, outre l'accompagnement des contrôles, l'ASTA est en contact régulier avec les organismes de contrôle pour un échange d'informations, vu que ceux-ci sont obligés de notifier toute irrégularité ou infraction pertinente à l'ASTA afin de définir les mesures éventuelles à prendre.

D'autre part, à la fin de l'année, l'ASTA reçoit les copies de tous les dossiers d'inspection, afin de pouvoir les examiner en détail.



- Contrôle des produits biologiques à la mise sur le marché

Les contrôles d'étiquetage des produits biologiques sur les lieux de vente sont effectués régulièrement tout au long de l'année par les agents de l'ASTA, ceci aussi bien sur les marchés que dans les petits magasins et grandes surfaces et n'ont pas donné lieu à réclamation.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

La supervision des organismes de contrôle par l'ASTA n'a pas donné lieu à quelconque remarque. Les organismes de contrôle ont effectué leur tâche de façon sérieuse et professionnelle, ce qui cause parfois des problèmes aux producteurs, à cause du grand besoin en temps et en minutie. Les transformateurs sont en général mieux organisés et disposent de tous les papiers nécessaires sur ordinateur, ce qui facilite la tâche de contrôle.

Le problème concernant la communication à l'avance des dates et heures de contrôle prévues par les organismes de contrôle a été réglé et les notifications arrivent de nouveau bien au service compétent de l'ASTA.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Aucune sanction n'a été nécessaire en 2012.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2012.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Comme 2 agents du service avaient poursuivi une formation BTSF sur l'agriculture biologique en novembre 2011, il n'y avait pas d'autre besoin de formation en 2012.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2012.



13. **Contrôle des signes de qualité européens (AOP-IGP-STG)**

Le système de contrôle des signes de qualité européens (AOP-IGP-STG), ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) **Efficacité globale des contrôles**

Le nombre de non-conformités constatées annuellement s'avèrent plus ou moins stables depuis la mise en place du système de contrôle officiel. Le contrôle officiel des signes de qualité européens n'a été mis en place qu'en 2010 et les classes de produits ne sont contrôlées qu'à un rythme alternant, de sorte que les classes contrôlées en 2010 (à l'introduction du système de contrôle) ne seront remises au contrôle qu'en 2013. Aussi, en ce qui concerne les dénominations étrangères protégées, peu de moyens sont disponibles afin de vérifier si les exigences du cahier des charges sont globalement satisfaites ; le contrôle porte donc essentiellement sur la vérification des informations présentes sur l'étiquetage et l'aspect général du produit. Une notification est envoyée aux autorités compétentes de l'Etat membre concerné en cas de constatation de non-conformités ou en cas de mise en doute de la conformité du produit par rapport à son cahier des charges (souvent problèmes linguistiques quant à l'interprétation des informations disponibles dans DOOR).

b) **Données clés concernant les contrôles :**

En 2012, les classes de produits suivantes ont fait l'objet d'un contrôle :

- a. Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)
- b. Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie
- c. Produits nationaux porteurs d'AOP / IGP
- d. Les produits qui ont fait l'objet d'une inscription récente au niveau du registre européen (p.ex. thé Darjeeling).

Nombre d'établissements contrôlés : 2

a. Classe 1.5. :

Nombre de produits contrôlés : tous les produits présents (parmi lesquels ceux portant une dénomination faisant potentiellement référence à une région étaient au nombre de 19)

Nombre de produits porteurs d'AOP : 4

Nombre de produits porteurs d'IGP : 1

Nombre de produits porteurs d'STG : 0

Non-conformités (potentielles) constatées : 4 (demande de suivi par les autorités des Etats membres dont le produit est originaire)

b. Classe 2.4. :



Nombre de produits contrôlés : tous les produits présents au rayon (parmi lesquels ceux portant une dénomination faisant potentiellement référence à une région étaient au nombre de 55)

Nombre de produits porteurs d'AOP : 0

Nombre de produits porteurs d'IGP : 2

Nombre de produits porteurs d'STG : 0

Non-conformités constatées : 1 (produit plus disponible lors de la deuxième visite de l'établissement)

c. Produits nationaux porteurs d'AOP / IGP

Au niveau national, les marques nationales de la viande de porc, des salaisons fumées, du miel et du beurre sont enregistrées en tant qu'AOP ou IGP au niveau du registre européen. Suite aux différentes modifications apportées aux règlements grand-ducaux, respectivement aux cahiers des charges depuis leur inscription au registre européen, il a été demandé au gestionnaire des marques nationales d'introduire une demande de modification, respectivement d'annulation de l'enregistrement auprès de la Commission européenne. Les marques nationales relatives au miel, à la viande de porc et aux salaisons fumées ont discontinué l'utilisation des logos européens sur leurs produits, mais restent toujours enregistrées au niveau du registre européen.

d. Produits à inscription récente

Parmi cette catégorie de produit, le thé Darjeeling (enregistrement en 2011) faisait plus spécifiquement l'objet d'un contrôle. Une période transitoire de 5 ans est accordée aux produits incluant la dénomination Darjeeling, mais qui ne seraient pas encore produits en conformité avec le cahier de charge déposé pour le thé Darjeeling. Un re-contrôle s'avère donc opportun en 2016.

c) **Analyse de la tendance en matière de manquement**

Les principaux manquements constatés constituent une utilisation non-conforme de la dénomination des produits au niveau de l'étiquetage ou du matériel d'emballage déviant de la dénomination du produit inscrite à l'origine au niveau du registre européen. D'autres manquements constatés se rapportent à l'utilisation du symbole et des abréviations IGP, AOP, STG.

d) **Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement**

Les mesures prises en cas de manquement comprennent l'envoi d'une lettre reprenant les manquements constatés avec demande de mise en conformité :

- envoi d'une lettre au gestionnaire du label en cas des produits nationaux
- envoi d'une lettre aux autorités de l'Etat membre concerné pour les dénominations étrangères.

Il n'y a pas eu nécessité de sanctions en 2012 ou lors des années précédentes.



e) Ressources

Il n'y a pas eu de changements des ressources humaines ou matériels mis à disposition au contrôle des signes de qualité européen.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Le plan de contrôle est révisé régulièrement en basant la sélection des classes à contrôler sur le nombre de produits enregistrés par classe et en prenant en considération les produits nouvellement enregistrés, les non-conformités constatées lors des contrôles précédents, ainsi que les produits à risque pour une fraude (produits soumis au tranchage, râpage et autre type de conditionnement). Le contrôle prend également en considération les plaintes reçues.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations ou campagnes d'information organisées dans le domaine des AOP, IGP et STG.



3) Conclusion générale

Beaucoup de moyens sont mis en œuvre pour assurer la surveillance de la sécurité des aliments pour animaux, des denrées alimentaires, la santé et le bien-être animal au Grand-duché de Luxembourg, les chapitres sur les différents systèmes de contrôle en témoignent. Vu que les moyens mis à disposition pour les contrôles officiels ne sont pas illimités, il est clair que les administrations compétentes veillent à ce que les contrôles effectués soient efficaces, effectuent des analyses de risque et prennent en compte les résultats des contrôles antérieurs pour orienter et planifier les contrôles officiels.

Les objectifs du plan pluriannuel de contrôle de la sécurité alimentaire ont pu être atteints en 2012. En effet, la plupart des inspections et analyses prévues ont pu être réalisées et les niveaux de conformité sont assez bons dans tous les systèmes de contrôle. Il est clair qu'au cours de l'année surviennent toujours certains imprévus, comme des risques émergents ou des risques qui grandissent de manière imprévisible, et qu'en conséquence les administrations compétentes doivent réagir aux nouvelles évolutions et adapter les plans de contrôle en fonction des urgences. Les contrôles officiels effectués en 2012 étaient efficaces : les productions commerciales et autres opérateurs ont pu être surveillés et il n'y a pas de risque pour les aliments pour animaux, la sécurité alimentaire, le bien-être et la santé animale qui n'ait pu être maîtrisé.

4) Annexe

Annexe 1 : Liste des rapports spécifiques 2012

Compilation, mise en page du rapport : Frank Schaul

