



Sécurité Alimentaire  
Grand-Duché de Luxembourg

# Luxembourg

## Plan de contrôle national pluriannuel

Période allant de 2017 à 2020

Organisme unique au Luxembourg :

Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire	
Adresse	7A rue Thomas Edison . L-1445 Strassen
Adresse électronique	info@alim.etat.lu
Téléphone	+352 247 756 20
Fax	+352 27 47 80 68





# Table des matières

1.	INTRODUCTION .....	4
2.	CONTENU DU PLAN .....	4
2.1.	Objectifs stratégiques nationaux globaux.....	4
2.2.	Période de validation du plan de contrôle pluriannuel .....	5
2.3.	Objectifs spécifiques .....	5
3.	DESIGNATION DES AUTORITES COMPETENTES, DES LABORATOIRES NATIONAUX DE REFERENCE ET DES ORGANISMES DE CONTROLE AYANT REÇU DELEGATION .....	5
3.1.	Désignation des autorités compétentes .....	5
3.2.	Réorganisation des autorités compétentes .....	7
3.3.	Laboratoires nationaux de référence .....	7
4.	ORGANISATION ET GESTION DES CONTROLES OFFICIELS .....	8
4.1.	Exigences générales applicables aux plans de contrôle nationaux .....	8
4.2.	Organisation et gestion générales.....	8
5.	DISPOSITIFS DE FORMATION.....	10
5.1.	Rôle du ComAlim dans la formation .....	10
5.2.	Rôle de l'INAP – Formation générale.....	10
5.3.	Formation spécifique nationale .....	10
5.4.	Formation spécifique internationale : BTSF .....	11
6.	PLANS D'INTERVENTION ET ASSISTANCE MUTUELLE .....	12
6.1.	Plans d'intervention pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux .....	12
6.2.	Organisation de la coopération et de l'assistance mutuelle .....	12
7.	AUDITS des AUTORITES COMPETENTES .....	12
7.1.	Organisation et gestion .....	12
7.2.	Procédures d'audit.....	12
8.	RÈGLES GÉNÉRALES APPLICABLES AUX CONTRÔLES OFFICIELS DU REGLEMENT (UE) N°2017/625 .....	13
8.1.	Impartialité, qualité et cohérence des contrôles officiels.....	13
8.2.	Personnel ne se trouvant pas en situation de conflit d'intérêts .....	13
8.3.	Capacités de laboratoire appropriées.....	13
8.4.	Personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant .....	14
8.5.	Installations et équipements adéquats .....	14
8.6.	Compétences légales adéquates .....	14
8.7.	Coopération des exploitants avec le personnel de contrôle officiel .....	14
8.8.	Procédures documentées .....	14
9.	REEXAMEN ET AJUSTEMENT DES PLANS DE CONTROLE NATIONAUX .....	14



## 1. INTRODUCTION

Le Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire (ComAlim) a compilé ce plan de contrôle pluriannuel intégré (MANCP<sup>1</sup>) sur base des données transmises par les administrations chargées du contrôle officiel de la chaîne alimentaire au niveau des différents systèmes de contrôle.

Le MANCP permet de répondre aux exigences du règlement (UE) n° 2017/625 relatif aux contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux, aux produits phytopharmaceutiques à l'agriculture biologique et aux labels de qualité européens.

Le ComAlim a été créé par la loi du 29 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires. Le ComAlim se trouve sous l'autorité du ministre ayant la Protection des consommateurs dans ses attributions.

## 2. CONTENU DU PLAN

Le MANCP expose les priorités et les objectifs stratégiques des autorités compétentes luxembourgeoises dans les domaines de la qualité, la fraude et de la sécurité de la chaîne alimentaire.

En accord avec le règlement (UE) n° 2017/625 le MANCP luxembourgeois :

- décrit les systèmes de contrôle et le paysage réglementaire au Luxembourg au niveau de la sécurité alimentaire ;
- donne des détails sur la désignation, les rôles, les interactions et les responsabilités des autorités compétentes ;
- expose comment ces autorités compétentes s'organisent, coordonnent leurs activités et travaillent ensemble pour garantir la sécurité alimentaire, la santé publique, la protection du consommateur, la santé et le bien-être animal ;
- informe sur les systèmes de contrôle appliqués aux différents secteurs ;
- explique la délégation de tâches spécifiques à des organismes de contrôle ;
- fournit des informations sur les mécanismes mis en place pour soutenir tous les secteurs dans l'application correcte des obligations légales et pour l'application des bonnes pratiques d'hygiène ;
- décrit les mesures prises pour s'assurer de la conformité avec les règles générales applicables aux contrôles officiels du règlement (UE) n° 2017/625 ;
- expose le système d'audit national et les procédures de suivi et de correction des non-conformités constatées ;
- renseigne sur la formation des agents effectuant les contrôles officiels ;
- donne un aperçu sur les procédures documentées des contrôles officiels effectués par les autorités compétentes ;
- reflète l'organisation et la mise en œuvre de plans d'urgence en cas de crise de sécurité alimentaire, de survenance de maladies animales ou de maladies humaines d'origine alimentaire, d'incidents liés à une contamination des aliments pour animaux et des denrées alimentaires et d'autres risques pour la santé humaine ;
- décrit l'organisation de la coopération et de l'assistance mutuelle.

### 2.1. Objectifs stratégiques nationaux globaux

Les principaux objectifs du MANCP du Luxembourg sont ceux qui sont prévus dans le règlement (UE) n° 625/2017 c'est à dire:

- protéger la santé publique et animale ainsi que la santé des plantes et les intérêts du consommateur par une approche flexible et appropriée sans imposer des charges inutiles aux autorités compétentes ou aux entreprises ;
- prévenir ou éliminer les risques qui pourraient survenir, soit directement, soit à travers l'environnement pour les êtres humains et les animaux ou à réduire ces risques à un niveau acceptable ;
- vérifier la qualité et la sécurité alimentaire des produits mis en circulation ;
- assurer l'implémentation effective de la législation pertinente ;
- garantir les pratiques loyales en ce qui concerne le commerce des aliments, des denrées alimentaires et la protection des intérêts des consommateurs ;

---

<sup>1</sup> MANCP : Multi-annual national control plan – ce terme est reconnu au niveau européen



- assurer que le Luxembourg met en application les principes généraux des législations européennes relatives à la chaîne alimentaire;
- assurer que les contrôles officiels couvrent toutes les étapes de production, stockage, transformation et distribution des aliments pour animaux et des denrées alimentaires et couvrent le bien-être des animaux et la santé animale;
- garantir un système compréhensif et intégré des contrôles officiels de «la fourche à la fourchette» qui contribue à la protection de la santé publique et animale et qui assure aussi les intérêts du consommateur;
- assurer une coordination effective et efficace entre l'ensemble des autorités compétentes et administrations impliquées dans le contrôle de la sécurité alimentaire;
- établir au Luxembourg un système effectif d'audit des obligations générales concernant l'organisation des contrôles officiels.

## **2.2. Période de validation du plan de contrôle pluriannuel**

La durée habituelle du MANCP est de 3 ans. Les fiches du plan sont revues au moins de manière annuelle. La prolongation du MANCP de 2017-2019 pour 2020 est due à la situation transitoire entre le règlement (CE) n° 882/2004 et (UE) n° 2017/625 ainsi que les changements prévus au niveau politique pour les administrations au Luxembourg.

## **2.3. Objectifs spécifiques**

Les objectifs spécifiques sont discutés et définis par les différentes administrations compétentes dans des groupes de travail thématiques. Le ComAlim convoque ces réunions concernant plusieurs services qui élaborent puis communiquent au ComAlim les marches à suivre. Le ComAlim élabore le rapport résumant les objectifs.

Les objectifs spécifiques et les priorités nationales de contrôle de la chaîne alimentaire valables pour la période 2017-2019 sont définies dans :

Annexe 1 : objectifs spécifiques de contrôle – priorités nationales

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/an/an1.html>

Pour 2020, il a été décidé de prolonger le plan 2017-2019 d'une année. En effet, les objectifs spécifiques restent les mêmes. Ils s'y ajoutent les objectifs suivants :

- Mise en application du règlement (UE) n° 2017/625 au niveau de tous les systèmes de contrôle et activités annexes ainsi que toutes les procédures internes.
- Mise en application de la volonté politique de créer une administration unique regroupant les différentes compétences du contrôle de la sécurité alimentaire ainsi que de la lutte contre la fraude alimentaire.

## **3. DESIGNATION DES AUTORITES COMPETENTES, DES LABORATOIRES NATIONAUX DE REFERENCE ET DES ORGANISMES DE CONTROLE AYANT REÇU DELEGATION**

### **3.1. Désignation des autorités compétentes**

La responsabilité au sein du Luxembourg pour les contrôles officiels en ce qui concerne la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé et au bien-être animal incombe aux ministres ayant dans leurs attributions respectivement l'Agriculture, la Santé et la Protection du consommateur.

Pour assurer l'exécution des contrôles, les ministres ont attribué des pouvoirs de contrôle à des agents de contrôle attachés à plusieurs administrations.



Les administrations en charge des contrôles officiels sont les suivantes :

- Direction de la Santé – Division de la Sécurité alimentaire (SECUALIM);
- Administration des Services vétérinaires (ASV);
- Administration des Services techniques de l’Agriculture (ASTA) ;
- Administration des Douanes et Accises (ADA);

Le schéma ci-dessous reprend l’organigramme des administrations et ministères pour lesquels elles travaillent.

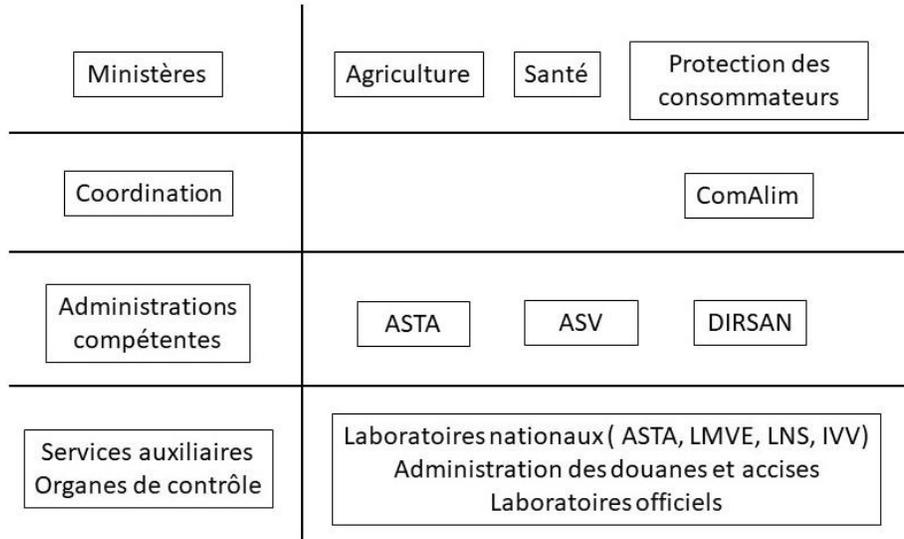


Schéma 1: Organigramme des administrations impliquées dans le contrôle officiel

Une description de la structure, de l’organisation, des domaines de compétence, des responsabilités et des ressources humaines disponibles pour la réalisation des contrôles de chacune de ces administrations, ainsi que les délégations de tâches officielles de contrôles se trouvent sur les fiches techniques suivantes :

- FT-PP-3 ASV ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/ft/ft3\\_asv/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/ft/ft3_asv/index.html)
- FT-PP-4 ASTA ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/ft/ft4\\_asta/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/ft/ft4_asta/index.html)
- FT-PP-9 SECUALIM ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/ft/ds/ft9\\_secualim/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/ft/ds/ft9_secualim/index.html)

La réorganisation des contrôles officiels en 2009 a entraîné la révocation des fiches techniques 1 et 2. Des conventions internes entre différentes administrations ont entraîné la révocation des fiches techniques 6 à 9. Vue que le règlement (UE) n° 2017/625, au contraire du règlement (CE) n° 882/2004, n’inclut plus l’autorisation des médicaments vétérinaires, la fiche technique 5 a été révoquée.



### **3.2. Réorganisation des autorités compétentes**

Le Luxembourg est en train de faire une révision complète de la base légale concernant le contrôle officiel de la chaîne alimentaire.

Un premier changement a été implémenté avec l'entrée en vigueur de la [loi du 28 juillet 2018](#) instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires. Cette loi modifie [la loi de base du contrôle alimentaire de 1953](#) et crée le Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire (qui remplace l'Organisme pour la sécurité et la qualité alimentaire (OSQCA)). De plus, la [loi du 28 juillet 2018](#) définit les autorités compétentes pour les différents systèmes de contrôle des denrées alimentaires et matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

[L'arrêté grand-ducal du 28 mai 2019 portant constitution des Ministères](#) définit les compétences relatives à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire auprès des ministères ayant l'Agriculture et la Protection des consommateurs dans leurs attributions. Par ce texte législatif, le ministère ayant la Santé dans ses attributions n'est plus compétent pour ce domaine.

Les décisions prises au niveau politique vont se répercuter dans la création d'une administration unique ainsi que la mise en œuvre de nouvelles lois cadre pour trois des administrations compétentes à savoir l'Administration des services vétérinaires, l'Administration des services techniques de l'agriculture et la Direction de la santé.

Des projets de loi qui permettront d'aboutir à une structure cohérente des autorités compétentes avec des attributions clairement définies et menant donc à terme à des systèmes de contrôle effectifs et plus efficaces, sont en cours d'élaboration.

### **3.3. Laboratoires nationaux de référence**

Les autorités compétentes doivent nommer des laboratoires nationaux de référence (NRL) pour les analyses officielles. Les laboratoires nationaux de référence sont responsables pour coordonner les activités des laboratoires officiels et doivent, si cela est approprié, organiser des tests inter-laboratoires. En plus, ils doivent apporter une assistance technique et scientifique aux autorités compétentes. Ces laboratoires doivent collaborer avec les laboratoires de référence de l'Union européenne (EURL) dans leur champ particulier d'expertise et disséminer au niveau national les informations reçues du EURL.

Les laboratoires nationaux de référence au Luxembourg sont repris en annexe :

Annexe 2 : Laboratoires nationaux de référence

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/an/an2/index.html>

Il est à noter que vu sa taille, le Luxembourg n'a pas la possibilité de disposer sur son territoire de NRL's pour tous les domaines à couvrir par le règlement (UE) n° 2017/625. Il existe donc des accords bilatéraux avec des laboratoires dans d'autres Etats Membres.

#### **3.3.1 Systèmes de gestion de la qualité dans les laboratoires nationaux de référence**

L'accréditation selon la norme ISO 17025 par l'Office Luxembourgeois d'Accréditation et de Surveillance (OLAS) ou un organisme d'accréditation équivalent et reconnu par l'EA (European cooperation for Accreditation) constitue un critère de qualification pour les NRL nommés par le Luxembourg.

#### **3.3.2 Planification et conduite des essais d'aptitude/interlaboratoires**

Comme le Luxembourg dispose dans chaque domaine où des NRL sont à nommer que d'un laboratoire unique qui est à la fois NRL et laboratoire officiel de contrôle, ces NRL ne sont donc pas dans l'obligation d'organiser des essais interlaboratoires au niveau national. Concernant les NRL nommées dans d'autres Etats membres, ils organisent des essais interlaboratoires auxquels les laboratoires luxembourgeois participent.



## 4. ORGANISATION ET GESTION DES CONTROLES OFFICIELS

### 4.1. Exigences générales applicables aux plans de contrôle nationaux

Les exigences applicables au plan de contrôle national avaient été définies dans la procédure P-010-05 de l'OSQCA en annexe. La procédure reste la même pour le ComAlim, remplaçant de l'OSQCA.

Annexe 3 : P-010-05 - Gestion du plan pluriannuel.

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/an/an3.html>

### 4.2. Organisation et gestion générales

Une série de systèmes de contrôle sont à la base du contrôle de la chaîne alimentaire au Luxembourg. La subdivision en systèmes de contrôle permet de désigner clairement les autorités compétentes en charge des différents contrôles officiels et aussi de définir les missions de chacune. Les différents systèmes de contrôle sont détaillés sur des fiches séparées.

Sur les fiches sont décrit pour chaque système de contrôle : les ministres et administrations compétentes, l'organisation, les domaines de compétences et les responsabilités de chaque administration impliquée, les délégations de tâches éventuelles, ainsi que les ressources humaines disponibles pour les contrôles officiels. Dans le cas où plusieurs administrations sont compétentes pour différents contrôles appartenant à un même système de contrôle, la fiche décrit également comment est assurée la coordination entre les administrations.

Le Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire (ComAlim) a la mission d'assurer l'organisation et la coordination, en étroite collaboration avec les administrations et les agents de contrôle des missions de surveillance et de contrôle des denrées alimentaires.

Les systèmes de contrôle suivants forment la base du contrôle de la chaîne alimentaire au Luxembourg selon le champ d'application du règlement (UE) n° 2017/625 (art 1(2)) :

- a) des **denrées alimentaires** et de leur sécurité, leur intégrité et leur salubrité à tout stade de la production, de la transformation et de la distribution de ces denrées, y compris les règles visant à garantir des pratiques commerciales loyales et la protection et l'information des consommateurs, ainsi que la fabrication et l'utilisation des **matériaux et articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires** :

- SC-PP-2 Denrées alimentaires d'origine animale;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs2\\_daoa/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs2_daoa/index.html)
- SC-PP-3 Importations d'animaux et de denrées alimentaires d'origine animale;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs3\\_import\\_daoa/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs3_import_daoa/index.html)
- SC-PP-6 Résidus de médicaments vétérinaires ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs6\\_vet\\_med/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs6_vet_med/index.html)
- SC-PP-7 Hygiène des denrées alimentaires ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs7\\_hyg\\_alim/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs7_hyg_alim/index.html)
- SC-PP-8 Importations de denrées alimentaires d'origine végétale ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs8\\_import\\_vege/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs8_import_vege/index.html)
- SC-PP-9 Produits phytopharmaceutiques ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs9\\_prod\\_phyto/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs9_prod_phyto/index.html)
- SC-PP-12 Organismes génétiquement modifiés ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs12\\_ogm/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs12_ogm/index.html)
- SC-PP-13 Etiquetage et allégations nutritionnelles ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs13\\_etiquetage\\_allegations\\_nutritionnelles/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs13_etiquetage_allegations_nutritionnelles/index.html)
- SC-PP-14 Contaminants dans les denrées alimentaires ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs14\\_controle\\_des\\_contaminants/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs14_controle_des_contaminants/index.html)
- SC-PP-15 Compléments alimentaires et alimentation particulière ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs15\\_Complements\\_alimentaires\\_et\\_alimentation\\_particuliere/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs15_Complements_alimentaires_et_alimentation_particuliere/index.html)
- SC-PP-16 Matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs16\\_materiaux\\_objets\\_contact\\_denrees/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs16_materiaux_objets_contact_denrees/index.html)



- SC-PP-17 Production primaire ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs17\\_prod\\_primaire/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs17_prod_primaire/index.html)
  - SC-PP-20 Additifs ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs20\\_additifs\\_alimentaires/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs20_additifs_alimentaires/index.html)
- b) de la dissémination volontaire dans l'environnement d'**organismes génétiquement modifiés** (OGM) destinés à la production de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux;
- SC-PP-12 Organismes génétiquement modifiés ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs12\\_ogm/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs12_ogm/index.html)
- c) des **aliments pour animaux** et de leur sécurité, à tout stade de la production, de la transformation et de la distribution de ces aliments, ainsi que leur utilisation, y compris les règles visant à garantir des pratiques commerciales loyales ainsi que la protection de la santé, des intérêts et de l'information des consommateurs;
- SC-PP-4 Aliments pour animaux ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs4\\_alim\\_ani/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs4_alim_ani/index.html)
  - SC-PP-12 Organismes génétiquement modifiés ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs12\\_ogm/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs12_ogm/index.html)
- d) des exigences en matière de **santé animale**;
- SC-PP-1 Santé animale ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs1\\_sante\\_ani/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs1_sante_ani/index.html)
  - SC-PP-3 Importations d'animaux et de denrées alimentaires d'origine animale;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs3\\_import\\_daoa/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs3_import_daoa/index.html)
- e) de la prévention et de la réduction au minimum des risques pour la santé humaine et animale dus aux **sous-produits animaux** et aux produits dérivés;
- SC-PP-5 Encéphalites spongiformes bovines et sous-produits animaux  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs5\\_bse\\_abp/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs5_bse_abp/index.html)
- f) des exigences en matière de **bien-être des animaux**;
- SC-PP-3 Importations d'animaux et de denrées alimentaires d'origine animale;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs3\\_import\\_daoa/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs3_import_daoa/index.html)
  - SC-PP-10 Bien-être animal ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs10\\_bien\\_etre/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs10_bien_etre/index.html)
- g) des mesures de protection contre les **organismes nuisibles aux végétaux**;
- SC-PP-11 Santé des plantes ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs11\\_sante\\_vege/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs11_sante_vege/index.html)
- h) des exigences relatives à la mise sur le marché et à l'utilisation de **produits phytopharmaceutiques** et à l'utilisation des pesticides compatible avec le développement durable, sauf en ce qui concerne le matériel d'application des pesticides;
- SC-PP-9 Produits phytopharmaceutiques ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs9\\_prod\\_phyto/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs9_prod_phyto/index.html)
- i) de la **production biologique** et l'étiquetage des produits biologiques;
- SC-PP-18 Agriculture biologique ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs18\\_agriculture\\_biologique/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs18_agriculture_biologique/index.html)



j) de l'utilisation et de l'étiquetage des **appellations d'origine protégées, des indications géographiques protégées et des spécialités traditionnelles garanties** :

- SC-PP-19 AOP/IGP/STG ;  
[http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pncp/sc/cs19\\_AOP-IGP-STG/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pncp/sc/cs19_AOP-IGP-STG/index.html)

## 5. DISPOSITIFS DE FORMATION

Les agents de contrôle officiel disposent d'une formation de base adaptée aux besoins de leur fonction auprès de l'administration correspondante. Par la suite, les agents suivent une formation continue et spécifique nécessaire à l'accomplissement efficace des contrôles officiels. D'un côté des formations nationales ou européennes lui sont proposées par l'intermédiaire du ComAlim, de l'autre côté l'agent a la possibilité de chercher lui-même des formations ponctuelles spécifiques et utiles à son travail.

### 5.1. Rôle du ComAlim dans la formation

Le ComAlim assure la coordination et la supervision de la formation continue des agents chargés de procéder aux contrôles officiels de la chaîne alimentaire de la [loi du 28 juillet 2018](#) sur les missions du ComAlim.

Le ComAlim se charge ainsi de la gestion et de la distribution du programme et du planning des formations continues. Il coordonne et gère les inscriptions des agents de contrôle des différents services aux formations organisées.

Pour l'ensemble des agents impliqués dans le contrôle officiel de la chaîne alimentaire, cette procédure s'applique aussi bien aux formations spécifiques nationales qu'aux formations proposées par la Commission européenne dans le cadre du programme de formation continue «BTSF» (Better Training for Safer Food) d'après l'article 130 du règlement (UE) n° 2017/625.

### 5.2. Rôle de l'INAP – Formation générale

L'Institut national d'administration publique (INAP) est le partenaire des administrations et services de l'Etat du Grand-duché de Luxembourg en matière de formation professionnelle initiale et continue. Il a pour mission de promouvoir la formation professionnelle du personnel de l'Etat, des établissements publics de l'Etat, des communes, des syndicats de communes et des établissements publics des communes.

L'INAP propose aux fonctionnaires, employés et ouvriers de l'Etat des formations générales selon un programme d'activités publié de manière annuelle. Les formations proposées dans ce cadre comportent plusieurs volets : management, formation administrative générale, forum européen, microinformatique etc.

Pour mettre en place un programme de formation concernant le contrôle officiel de la chaîne alimentaire, le ComAlim collabore avec l'INAP et les délégués à la formation continue des administrations concernées.

### 5.3. Formation spécifique nationale

Le ComAlim organise, en collaboration avec l'INAP, des formations spécifiques proposées par les délégués des différentes administrations après relevé des besoins.

#### 5.3.1 Détermination des besoins de formations

Le ComAlim et l'INAP ont mis au point un « Groupe de Travail : Formation continue », qui est composé du délégué coordinateur à la formation continue du ComAlim, des délégués à la formation continue de chaque administration, d'un représentant de l'INAP. Dans ce groupe de travail sont fixés les objectifs stratégiques en matière de formation continue et élaborés les plans de formations pour une période de 3 ans.

Lors de l'élaboration de chaque nouveau plan de formation, le délégué à la formation continue de chaque administration ou service propose les besoins de formations recueillis auprès des agents de son administration. Le groupe de travail évalue chaque proposition afin d'analyser les besoins généraux des agents, de cibler les priorités et de regrouper le maximum de formations qualifiées prioritaires dans le plan.

Annexe 4 : Plan de formation annuel pour les inspections et les laboratoires

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pncp/an/an4/index.html>



### **5.3.2 Mise en œuvre du/des plans de formation**

L'INAP et le ComAlim disposent d'un budget annuel pour pouvoir financer les formations sur plan pour différents services respectivement associations de services de l'Etat. Le ComAlim entre en contact avec les formateurs et compile les dates et contenus des formations. Le cas échéant, le ComAlim peut aussi financer des formations spécifiques.

### **5.3.3 Enregistrement et évaluation des formations**

Ces formations sont sanctionnées par un certificat de perfectionnement.

L'INAP dispose d'un recueil par agent reprenant l'ensemble de ses formations effectuées au cours de sa carrière. Une copie des certificats est également remise à l'agent et à son administration.

Chaque participant à une formation reçoit à la fin de la formation un questionnaire de satisfaction qui est évalué par l'INAP.

## **5.4. Formation spécifique internationale : BTSF**

Les agents de contrôle officiels sont invités à participer aux formations « BTSF » (Better Training for Safer Food) organisées par la Chafea (Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency) de la Commission européenne, ainsi qu'à d'autres formations spécifiques ayant lieu à l'étranger si le besoin se présente.

En 2005-2006 la Commission européenne a initié un programme de formation européen voir mondial en organisant pour les contrôleurs officiels de la sécurité de la chaîne alimentaire, des formations sur des thèmes spécifiques dans le cadre de son programme BTSF (article 130 du règlement (UE) 2017/625).

Par des décisions de la Commission européenne, un effectif à long terme de participants des Etats membres ou de certains Pays Tiers, ainsi qu'un budget nécessaires sont prévus annuellement pour chaque formation.

### **5.4.1 Détermination des besoins en formation**

La Commission européenne organise une à deux fois par an des groupes de travail d'experts entre les points de contacts des Etats membres (pour le Luxembourg il s'agit du ComAlim) et les représentants du secteur « Training » de la Commission européenne et de la Chafea. Lors de ces réunions, les sujets de formations existantes sont passés en revue et commentés par les Etats membres qui ramènent le feed-back de leurs participants nationaux. De nouveaux sujets de formation sont proposés par la Commission ou suggérés par les Etats membres. Les formations lancées une année peuvent être continuées, élaborées ou arrêtées les années suivantes selon les possibilités du contrat européen.

### **5.4.2 Mise en œuvre et implémentation pratique**

La Chafea est responsable pour la mise en œuvre des formations en termes de gestion et de programmation tandis que la Commission européenne exerce son rôle de guide en termes politique et stratégique. Les formations sont réalisées par des contractants européens choisis par des appels d'offre de la Commission européenne et la Chafea.

Les formations BTSF sont destinées surtout aux employés des autorités compétentes des Etats membres et à des participants des certains Pays Tiers. Les Etats membres disposent d'un nombre limité de places attribuées pour chaque formation.

### **5.4.3 Evaluation de la formation spécifique**

Les formations BTSF sont évaluées par le contractant et les participants sur place pour transmettre les résultats à Chafea et la Commission européenne. Les participants aux formations peuvent aussi donner leur avis sur les formations suivies à leur point de contact national BTSF.

Les formations BTSF peuvent être visualisées via le lien suivant : <https://btsfacademy.eu>



## 6. PLANS D'INTERVENTION ET ASSISTANCE MUTUELLE

### 6.1. Plans d'intervention pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux

Le ComAlim a pour mission l'élaboration, la gestion et la mise à jour du plan général de gestion des crises prévu à l'article 115 du règlement (UE) n° 625/2017. Ce plan décrit au Luxembourg les structures et les procédures nécessaires à la gestion des crises en matière de sécurité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires. Le champ d'application est le même que celui du règlement (CE) n° 178/2002. Le plan de gestion de crise est repris dans la procédure P-010-03 de l'OSQCA. Ce document définit les différents acteurs, leur rôle et les principes à appliquer lors de la gestion des crises. La procédure de l'ancien OSQCA a été reprise par le ComAlim

Annexe 5 : P-010-03 – Plan de gestion de crise  
<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/an/an5.html>

### 6.2. Organisation de la coopération et de l'assistance mutuelle

Conformément à l'article 103 du règlement (UE) n° 2017/625, le ComAlim assume la mission d'organisme de liaison pour assurer les contacts avec les organismes de liaison des autres Etats membres en matière d'assistance dans les cas visés par les articles 103 à 107 dudit règlement.

## 7. AUDITS DES AUTORITES COMPETENTES

### 7.1. Organisation et gestion

Le ComAlim dans le cadre de ses attributions définies dans la [loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires](#), est chargé d'effectuer la gestion et/ou l'évaluation des audits réalisés au sein des administrations compétentes sur la base des 20 systèmes de contrôles nationaux établis pour la chaîne alimentaire. Les audits conduits à ce titre par le ComAlim réalisés en vertu de l'article 6 du règlement (UE) n° 2017/625 ont le but d'assurer que les objectifs techniques fixés par la réglementation communautaire sont bien atteints.

### 7.2. Procédures d'audit

Afin d'assurer la transparence du processus, les audits des administrations compétentes sont effectués sur la base d'une procédure établie par le ComAlim et mise à disposition de l'ensemble des autorités compétentes et des organismes de contrôle. Cette procédure suit les lignes directrices établies par la décision de la Commission européenne et les documents de référence du réseau d'expert de la Commission européenne sur les systèmes d'audit nationaux sur l'indépendance et l'examen indépendant.

[https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/audit/procedure\\_audit.html](https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/audit/procedure_audit.html)

Le référentiel d'audit utilisé est le règlement (UE) n° 2017/625 relatif aux contrôles officiels effectués.

ComAlim met en place un programme d'audit quinquennal en tenant compte d'une analyse de risque. Ce programme établit la fréquence et la nature des audits et couvre les systèmes de contrôles nationaux du MANCP établis pour la chaîne alimentaire.

Le mandat d'audit clair, documenté, spécifiant les compétences requises pour réaliser les audits est adressé au directeur de l'administration compétente auditée dans un processus d'audit clairement défini et de critères d'audit précis. Le mandat d'audit comprend la méthodologie utilisée ainsi les critères d'audit: l'objectif, le domaine d'application, les aspects organisationnels pour préparer efficacement l'audit. Les critères d'audit ont incorporé les objectifs stratégiques découlant du règlement (UE) n° 2017/625 et de la législation nationale.

Les documents spécifiques d'audit tels que le plan d'audit, le support d'audit, la fiche d'écart, la synthèse ne sont pas publiés mais disponibles aux autorités compétentes et à la Commission européenne.



## 8. RÈGLES GÉNÉRALES APPLICABLES AUX CONTRÔLES OFFICIELS DU REGLEMENT (UE) N°2017/625

Le déroulement des contrôles officiels est régi par la réglementation européenne. Des dispositions nationales supplémentaires sont fixées dans les différentes lois spécifiques, à savoir :

- [loi du 25 septembre 1953 ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels](#) ;
- [loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires](#) ;
- [loi du 19 mai 1983 portant réglementation de la fabrication et du commerce des aliments des animaux](#) ;
- [loi du 29 juillet 1912 concernant la police sanitaire du bétail et l'amélioration des chevaux, des bêtes à cornes et des porcs](#) ;
- [loi du 27 juin 2018 sur la protection des animaux](#).

Les devoirs des agents de contrôle officiels sont définis dans :

- [Le code de la fonction publique](#).

### 8.1. Impartialité, qualité et cohérence des contrôles officiels

#### 8.1.1 Administrations

Les administrations impliquées dans le contrôle officiel de la chaîne alimentaire sont des instances étatiques qui, de par leur loi de base, ne sont soumises à aucune pression commerciale, financière ou autre pouvant influencer leur jugement. Par ailleurs, ces administrations ont engagé conformément au plan national de la promotion de la qualité des démarches d'assurance qualité (ISO 9001, ISO 17020, ISO 17025 ou procédures écrites).

#### 8.1.2 Personnel

Le personnel de contrôle officiel ayant le statut de fonctionnaire ou employé de l'Etat, aucune influence extérieure ne peut être exercée sur ces agents.

De même, tout agent de l'Etat ne peut s'engager dans des activités *pouvant mettre en péril la confiance dans son indépendance ou son intégrité*.

Par ailleurs, le code administratif impose au fonctionnaire et employé d'Etat le secret professionnel concernant toutes les informations dont il aurait pu prendre connaissance dans le cadre de ses fonctions.

La rémunération du personnel de contrôle ne dépend ni du nombre de contrôles effectués, ni des constats rédigés dans les rapports d'inspection mais du grade et de l'échelon seulement atteint au niveau de sa carrière.

### 8.2. Personnel ne se trouvant pas en situation de conflit d'intérêts

Hormis les éléments cités dans le point 7.1., la plupart des administrations disposent d'un code de déontologie qui donne la ligne de conduite à suivre par le personnel de contrôle.

### 8.3. Capacités de laboratoire appropriées

Le Luxembourg dispose de 5 laboratoires étatiques (Laboratoire de Médecine Vétérinaire de l'Etat, Laboratoire national de Santé, Laboratoires de contrôle et d'essais de l'ASTA, Laboratoire de l'Administration de la Gestion de l'Eau et le laboratoire de l'Institute Viti-Vinicole) pouvant contribuer à l'analyse de produits issus de la chaîne alimentaire. Ces laboratoires ne savent néanmoins pas couvrir l'ensemble des analyses nécessaires au contrôle officiel de la chaîne alimentaire.

Un budget est mis à disposition des administrations compétentes afin de pouvoir réaliser des analyses auprès de laboratoires. Ce budget est fonction des analyses prévu dans la planification des contrôles ainsi que des ressources budgétaires disponibles et est fixé annuellement par les membres du gouvernement.



#### **8.4. Personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant**

##### **8.4.1 Qualification**

En ce qui concerne la qualification du personnel de contrôle il y a la formation initiale et la formation continue.

La formation qui donne accès à un poste précis auprès de l'Etat est définie via les différentes lois cadres des administrations ou via le ministère de la Fonction publique en général.

Les dispositifs de formation continue sont expliqués sous 5 ci-dessus.

##### **8.4.2 Nombre de personnel**

Les demandes de nouveaux postes sont transmises via la hiérarchie aux membres du gouvernement qui les accordent ou non dans le cadre des discussions budgétaires annuelles en tenant compte des priorités nationales pour l'ensemble des départements étatiques et des ressources budgétaires disponibles.

#### **8.5. Installations et équipements adéquats**

Les chefs d'administrations des différentes administrations font des propositions budgétaires annuellement pour l'acquisition d'installations et d'équipement. Ces propositions sont transmises au membres du gouvernement qui les accordent ou non dans le cadre des discussions budgétaires annuelles en tenant compte des priorités nationales pour l'ensemble des départements étatiques et des ressources budgétaires disponibles.

#### **8.6. Compétences légales adéquates**

Les compétences légales sont définies dans les différentes lois cadres sous 7 ci-dessus.

En général, ces lois autorisent les agents de contrôle à :

- Effectuer les contrôles ;
- Avoir accès à cet effet dans les locaux et véhicules des établissements ;
- Exiger la production de tous les documents écrits et informatiques ;
- Prélever des échantillons ;
- Saisir des objets ;
- Dresser des procès-verbaux à destination du parquet général pour engager des poursuites pénales ;
- Effectuer des mesurages techniques et scientifiques ;
- Prendre des mesures administratives en cas de manquement, y inclus des mesures d'urgence ;
- Soulever des taxes pour certaines activités de contrôle.

Ces compétences s'étendent aux contrôles sur les marchés et à l'importation/exportation.

#### **8.7. Coopération des exploitants avec le personnel de contrôle officiel**

Cette exigence est prévue dans les différentes lois citées sous 8.

#### **8.8. Procédures documentées**

En adoptant des systèmes qualité comme indiqué sous 8.1.1, cette exigence est respectée.

### **9. REEXAMEN ET AJUSTEMENT DES PLANS DE CONTROLE NATIONAUX**

Le réexamen et l'ajustement du plan se font sur base de la procédure de gestion du plan pluriannuel (P-010-05). La procédure de l'ancien OSQCA a été reprise pour le ComAlim.

Annexe 3 : P-010-05 – Gestion du plan pluriannuel

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/an/an3/index.html>

