



Luxembourg

Plan de contrôle national pluriannuel

Période allant de 2017 à 2019

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 35 42
Fax	+352 2479 35 42



Table de matières

1.	INTRODUCTION	3
2.	CONTENU DU PLAN	3
2.1.	OBJECTIFS STRATÉGIQUES NATIONAUX GLOBAUX.....	3
2.2.	PÉRIODE DE VALIDATION DU PLAN DE CONTRÔLE PLURIANNUEL	4
2.3.	OBJECTIFS SPÉCIFIQUES.....	4
3.	DESIGNATION DES AUTORITES COMPETENTES, DES LABORATOIRES NATIONAUX DE REFERENCE ET DES ORGANISMES DE CONTROLE AYANT REÇU DELEGATION	4
3.1.	DÉSIGNATION DES AUTORITÉS COMPÉTENTES	4
3.2.	REORGANISATION DES AUTORITÉS COMPÉTENTES	5
3.3.	LABORATOIRES NATIONAUX DE RÉFÉRENCE	6
3.3.1.	Systèmes de gestion de la qualité dans les laboratoires nationaux de référence	6
3.3.2.	Planification et conduite des essais d'aptitude/interlaboratoires	6
4.	ORGANISATION ET GESTION DES CONTROLES OFFICIELS	6
4.1.	EXIGENCES GÉNÉRALES APPLICABLES AUX PLANS DE CONTRÔLE NATIONAUX	6
4.2.	ORGANISATION ET GESTION GÉNÉRALES	6
5.	DISPOSITIFS DE FORMATION	8
5.1.	Rôle de l'OSQCA dans la formation	8
5.2.	Rôle de l'INAP – Formation générale	8
5.3.	formation spécifique nationale	8
5.3.1.	Détermination des besoins de formations	8
5.3.2.	Mise en œuvre du/des plans de formation	9
5.3.3.	Enregistrement et évaluation des formations	9
5.4.	formation spécifique internationale : BTSF	9
5.4.1.	Détermination des besoins en formation.....	9
5.4.2.	Mise en œuvre et implémentation pratique	9
5.4.3.	Evaluation de la formation spécifique:	10
6.	PLANS D'INTERVENTION ET ASSISTANCE MUTUELLE	10
6.1.	PLANS OPÉRATIONNELS D'INTERVENTION	10
6.2.	ORGANISATION DE LA COOPÉRATION ET DE L'ASSISTANCE MUTUELLE	10
7.	AUDITS des AUTORITES COMPETENTES	10
7.1.	ORGANISATION ET GESTION	10
8.	CRITERES OPERATIONNELS du REGLEMENT (CE) N°882/2004	11
8.1.	Impartialité, qualité et cohérence des contrôles officiels.....	12
8.1.1.	Administrations	12
8.1.2.	Personnel	12
8.2.	Personnel ne se trouvant pas en situation de conflit d'intérêts.....	12
8.3.	Capacités de laboratoire appropriées.....	12
8.4.	Personnel dûment qualifié et expérimenté en nombre suffisant.....	13
8.4.1.	Qualification	13
8.4.2.	Nombre de personnel	13
8.5.	Installations et équipements adéquats	13
8.6.	Compétences légales adéquates	13
8.7.	Coopération des exploitants avec le personnel de contrôle officiel	13
8.8.	Procédures documentées	13
9.	REEXAMEN ET AJUSTEMENT DES PLANS DE CONTROLE NATIONAUX	13



INTRODUCTION

L'Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire (OSQCA) a compilé ce plan de contrôle pluriannuel intégré (MANCP¹) 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 (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

L'OSQCA a été créé par arrêté ministériel le 02 mars 2007, création qui a été confirmée par le règlement grand-ducal du 25 avril 2008 qui lui confère en outre des attributions et missions supplémentaires.

L'OSQCA se trouve sous l'autorité des Ministres ayant respectivement la Santé et l'Agriculture dans leurs attributions.

1. CONTENU DU PLAN

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

En accord avec le Règlement (CE) n° 882/2004 et la Décision de la Commission européenne sur des lignes directrices pour aider les Etats Membres à préparer leur plan, 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 critères opérationnels du règlement (CE) n° 882/2004 ;
- 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.

1.1. OBJECTIFS STRATÉGIQUES NATIONAUX GLOBAUX

Les principaux objectifs du MANCP du Luxembourg sont ceux qui sont prévus dans le Règlement (CE) n° 882/2004 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 ;

¹ MANCP : Multiannual national control plan – ce terme est reconnu au niveau international



- assurer que le Luxembourg met en application les principes généraux des législations européennes ;
- 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.

Lors de la mise en application de ces objectifs, les principes de la simplification administrative seront pris en compte.

1.2. PÉRIODE DE VALIDATION DU PLAN DE CONTRÔLE PLURIANNUEL

La durée du MANCP est de 3 ans en raison des planifications budgétaires. Les fiches du plan sont revues au moins de manière annuelle.

1.3. OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

Les objectifs spécifiques sont discutés et définis par les différentes administrations compétentes dans des groupes de travail thématiques. L'OSQCA convoque régulièrement ces réunions concernant plusieurs services qui élaborent puis communiquent à l'OSQCA les marches à suivre. L'OSQCA 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](http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/an/an1/index.html)
<http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/an/an1/index.html>

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

2.1. 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 animale et au bien-être incombe aux ministres ayant dans leurs attributions respectivement l'agriculture et la santé.

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) ;
- Direction de la Santé – Division de la Pharmacie et des Médicaments (DPhM);
- Administration des Douanes et Accises;

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



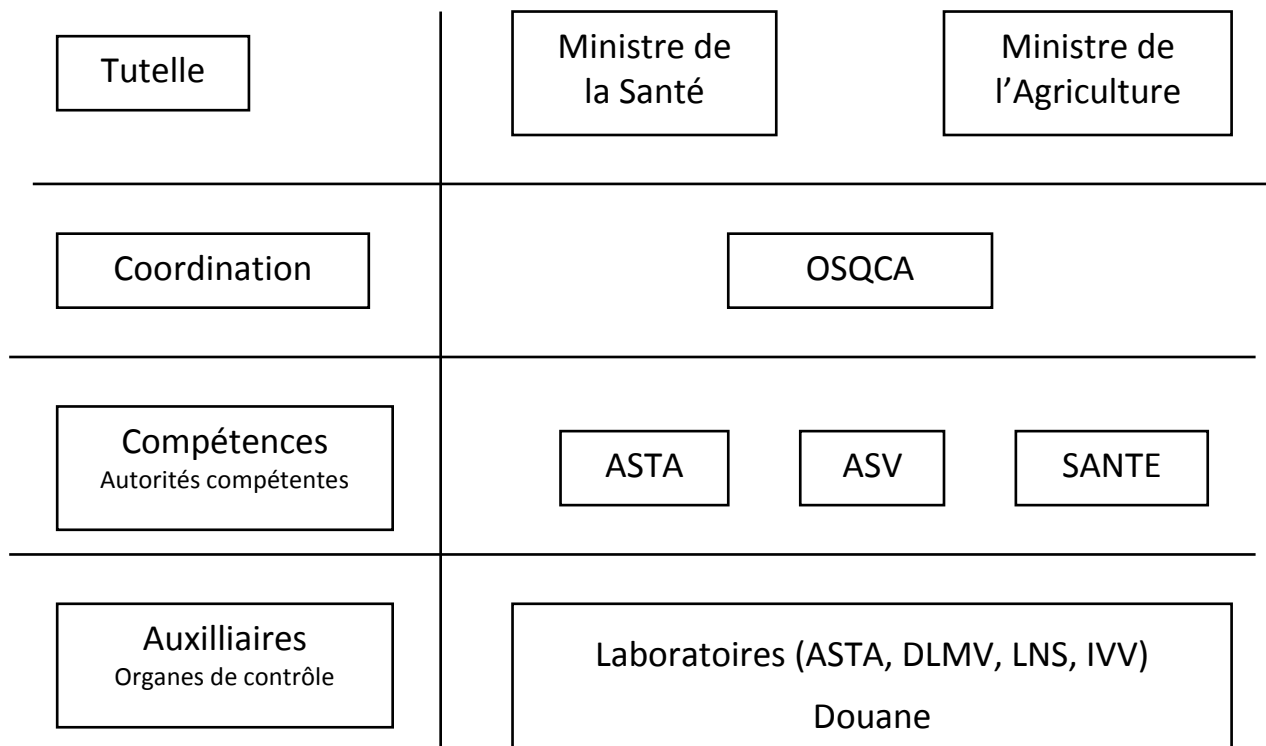


Schéma 1 : Organigramme des administrations impliquées dans le contrôle officiel

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/organisme/pcnp/ft/ft3_asv/index.html)
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/ft/ft3_asv/index.html
- [FT-PP-4 ASTA ;](http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/ft/ft4_asta/index.html)
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/ft/ft4_asta/index.html
- [FT-PP-5 DPM ;](http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/ft/ds/ft5_dphm/index.html)
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/ft/ds/ft5_dphm/index.html
- [FT-PP-9 SECUALIM ;](http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/ft/ds/ft9_secualim/index.html)
http://www.securite-alimentaire.public.lu/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 entraînés la révocation des fiches techniques 6 à 9.

2.2. REORGANISATION DES AUTORITÉS COMPÉTENTES

Suite aux changements importants dans la législation communautaire, le Luxembourg est en train de faire une révision complète de la base légale concernant le contrôle officiel de la chaîne alimentaire.

Les décisions prises au niveau politique vont se répercuter dans la modification de la loi de base du contrôle alimentaire de 1953 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.



Ces modifications importantes au niveau législatif ont été entamées en 2007. Ce projet de loi permettra d'aboutir à une structure cohérente des autorités compétentes avec des attributions clairement définies et mènera donc à terme à des systèmes de contrôle effectifs et plus efficaces.

Actuellement, ce projet de loi modifié est engagé dans son processus législatif et devrait être voté sous peu.

2.3. 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, quand 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/organisme/pcnp/an/an2/index.html)
<http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/an/an2/index.html>

Il est à noter que vu sa taille, le Luxembourg n'a pas la possibilité de disposer de NRL's nationaux pour tous les domaines à couvrir par le Règlement (CE) n° 882/2004. Il existe donc des accords bilatéraux avec des laboratoires dans d'autres Etats Membres.

2.3.1. Systèmes de gestion de la qualité dans les laboratoires nationaux de référence

L'accréditation selon la norme ISO 17025 par OLAS ou un organisme d'accréditation équivalent et reconnu par EA constitue l'objectif final.

2.3.2. Planification et conduite des essais d'aptitude/interlaboratoires

Concernant les domaines couverts par des NRL luxembourgeois, ces NRL's sont les seuls laboratoires au niveau national à pratiquer cette analyse. Ils ne sont donc pas dans l'obligation d'organiser des essais interlaboratoires. Concernant les NRL nommées dans d'autres EM, ils organisent des essais interlaboratoires auxquels les laboratoires luxembourgeois participent.

3. ORGANISATION ET GESTION DES CONTROLES OFFICIELS

3.1. EXIGENCES GÉNÉRALES APPLICABLES AUX PLANS DE CONTRÔLE NATIONAUX

Les exigences applicables au plan de contrôle national ont été définies dans la procédure P-010-05 de l'OSQCA en annexe.

[Annexe 3 : P-010-05 - Gestion du plan pluriannuel.](http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/an/an3/index.html)
<http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/an/an3/index.html>

3.2. ORGANISATION ET GESTION GÉNÉRALES

Une série de systèmes de contrôle sont à la base de la sécurité 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 décrits 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.

L'Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire (OSQCA) a d'ailleurs été créée en 2007 dans le but principal d'assurer la coordination efficace et effective entre les administrations et/ou services.

Les systèmes de contrôle suivants forment la base de la sécurité alimentaire au Luxembourg :

- SC-PP-1 Santé animale ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs1_sante_an/index.html
- SC-PP-2 Denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs2_daoa/index.html
- SC-PP-3 Imports de DAOA ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs3_import_daoa/index.html
- SC-PP-4 Aliments pour animaux ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs4_alim_an/index.html
- SC-PP-5 TSE / ABP ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs5_bse_abp/index.html
- SC-PP-6 Médicaments vétérinaires ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs6_vet_med/index.html
- SC-PP-7 Hygiène des denrées alimentaires ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs7_hyg_alim/index.html
- SC-PP-8 Importations de denrées alimentaires d'origine végétale ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs8_import_vege/index.html
- SC-PP-9 Produits phytopharmaceutiques ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs9_prod_phyto/index.html
- SC-PP-10 Bien-être animal ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs10_bien_etre/index.html
- SC-PP-11 Santé des plantes ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs11_sante_vege/index.html
- SC-PP-12 OGM ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs12_ogm/index.html
- SC-PP-13 Etiquetage et allégations nutritionnelles ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs13_etiquetage_allegations_nutritionnelles/index.html
- SC-PP-14 Contaminants dans les denrées alimentaires ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs14_controle_des_contaminants/index.html
- SC-PP-15 Compléments alimentaires et alimentation particulière ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/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/organisme/pcnp/sc/cs16_materiaux_objets_contact_denrees/index.html
- SC-PP-17 Production primaire ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs17_prod_primaire/index.html



- SC-PP-18 Agriculture biologique ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs18_agriculture_biologique/index.html
- SC-PP-19 AOP/IGP/STG ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs19_AOP-IGP-STG/index.html
- SC-PP-20 Additifs ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs20_additifs_alimentaires/index.html
- SC-PP-21 Allergènes ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs21_Allergenes/index.html

4. 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 de l'OSQCA, de l'autre côté l'agent a la possibilité de chercher lui-même des formations ponctuelles spécifiques et utiles à son travail.

4.1. RÔLE DE L'OSQCA DANS LA FORMATION

Depuis sa création en 2007, l'OSQCA assure la coordination et la supervision de la formation continue des agents chargés de procéder aux contrôles officiels de la chaîne alimentaire, en application de l'article 6 du règlement (CE) n° 882/2004 et en application de l'article 4 du règlement grand-ducal du 25 avril 2008 déterminant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004.

L'OSQCA 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 article 51 du règlement (CE) n° 882/2004.

4.2. 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, l'OSQCA collabore avec l'INAP et les délégués à la formation continue des administrations concernées.

4.3. FORMATION SPÉCIFIQUE NATIONALE

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

4.3.1. Détermination des besoins de formations

L'OSQCA et l'INAP ont mis au point un « Groupe de Travail : Formation continue », qui est composé du délégué coordinateur à la formation continue de l'OSQCA, 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/organisme/pcnp/an/an4/index.html>

4.3.2. Mise en œuvre du/des plans de formation

L'INAP introduit annuellement une demande budgétaire justifiée auprès du Ministère des Finances afin de pouvoir financer les formations. L'OSQCA entre en contact avec les formateurs et compile les dates et contenus des formations.

4.3.3. Enregistrement et évaluation des formations

Ces formations sont sanctionnées soit par un certificat de perfectionnement au cas où le cours donne lieu à une évaluation des connaissances acquises, soit par un certificat de présence.

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.

4.4. FORMATION SPÉCIFIQUE INTERNATIONALE : BTSF

Les agents de contrôle officiels sont invités de participer aux formations « BTSF » (Better training for safer food) organisées par la CHAFA (Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency) de la Commission européenne, ainsi qu'à d'autres formations spécifiques ayant lieu à l'étranger si 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 51 du règlement (CE) n° 882/2004).

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

4.4.1. Détermination des besoins en formation

La Commission européenne organise deux fois par an des groupes de travail d'experts entre les points de contacts des Etats membres (pour le Luxembourg il s'agit de l'OSQCA) et les représentants du secteur « Training » de la Commission européenne. 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.

4.4.2. Mise en œuvre et implémentation pratique

La CHAFA 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 la Commission européenne et la CHAFA.

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.

4.4.3. 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 des formations suivies à leur point de contact national BTSF.

Les formations BTSF peuvent être visualisées sur le lien suivant : <http://www.btsf.eu/>

5. PLANS D'INTERVENTION ET ASSISTANCE MUTUELLE

5.1. PLANS OPÉRATIONNELS D'INTERVENTION

L'OSQCA a pour mission l'élaboration, la gestion et la mise à jour du plan de gestion de crise prévu à l'article 13 du règlement (CE) n° 882/2004. 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. Ce document définit les différents acteurs, leur rôle et les principes à appliquer lors de la gestion de crise.

Annexe 5 : P-010-03 – Plan de gestion de crise

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/an/an5/index.html>

5.2. ORGANISATION DE LA COOPÉRATION ET DE L'ASSISTANCE MUTUELLE

L'article 7 du règlement grand-ducal du 25 avril 2008 indique que l'OSQCA 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 au paragraphe 1er de l'article 35 ainsi qu'à l'article 45 du règlement (CE) n° 882/2004.

6. AUDITS DES AUTORITES COMPETENTES

6.1. ORGANISATION ET GESTION

L'OSQCA dans le cadre de ses attributions définies dans le règlement grand-ducal du 25 avril 2008 déterminant certaines modalités d'application du règlement (CE) n°882/2004 est chargé d'effectuer la réalisation et l'évaluation des audits au sein des administrations compétentes sur la base des 21 systèmes de contrôles nationaux établis pour la chaîne alimentaire.

Les audits conduits à ce titre par l'OSQCA réalisés en vertu du règlement (CE) n° 882/2004 ont le but d'assurer que les objectifs techniques fixés par la réglementation communautaire sont bien atteints.

6.2. PROCÉDURES D'AUDIT

Afin d'assurer la transparence du processus, les audits des administrations compétentes seront effectués sur la base d'une procédure établie par l'OSQCA mise à disposition de l'ensemble des autorités compétentes et des organismes de contrôle. Cette procédure (P-010-01) suit les lignes directrices établies dans la décision de la Commission européenne n° 677 du 29 septembre 2006 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.

- Annexe 6 : P-010-01 – Audits des autorités compétentes
<http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/an/an6/index.html>
- Décision 2006/677/CE <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006D0677&from=FR>



Le référentiel d'audit utilisé est le règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Règlement (CE) n°882/2004

<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0882&from=FR>

L'OSQCA a mis en place un programme d'audit pluriannuel (2017-2019) en tenant compte d'une analyse de risque. Ce programme établit la fréquence et la nature des audits et couvre les 21 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 et aux responsables du service audité afin d'établir pour les autorités compétentes un processus d'audit clairement défini et des critères d'audit précis. Le mandat d'audit comprend la méthodologie utilisée ainsi les critères d'audit: l'objectif, le domaine d'application, le plan d'audit, la date, le lieu, la durée prévue et d'autres procédures organisationnelles et/ou techniques utilisées pour préparer efficacement l'audit. Les critères d'audit ont incorporé les objectifs stratégiques découlant du règlement (CE) n°882/2004 et de la législation nationale.

Les documents spécifiques d'audit tels que le programme d'audit (F-001), le mandat d'audit des autorités compétentes (F-010-01-11), le sommaire d'audit (F-010-01-06), le plan d'audit (F-010-01-03), la synthèse du responsable d'audit, les listes de présence (F-010-01-04), la fiche d'écart (F-010-01-05), la synthèse (F-010-01-07), le support d'audit (F-010-01-08) et ne sont pas publiés sur le site www.securite-alimentaire.lu mais disponibles aux autorités compétentes et à la Commission européenne.

7. CRITERES OPERATIONNELS DU REGLEMENT (CE) N°882/2004

Le déroulement des contrôles officiels est régi par 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 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 15 mars 1983 ayant pour objet d'assurer la protection de la vie et le bien-être des animaux

Les devoirs des agents de contrôle officiels sont définis dans :

- loi du 16 avril 1979 fixant le statut général des fonctionnaires de l'Etat.

Considérant que certains critères opérationnels du règlement (CE) n° 882/2004 ne sont pas repris dans les lois précitées une réforme profonde de la législation alimentaire va devoir être effectuée au Luxembourg.

Deux textes ont été adoptés en 2008 dans ce sens.

- Règlement grand-ducal du 25 avril 2008 déterminant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Règlement grand-ducal du 25 avril 2008

<http://www.legilux.public.lu/leg/a/archives/2008/0063/2008A0867A.html>



- Règlement grand-ducal du 19 décembre 2008 déterminant les modalités d'application et les sanctions des dispositions:
 1. du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires;
 2. du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;
 3. du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;
 4. du règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

Règlement grand-ducal du 19 décembre 2008

<http://www.legilux.public.lu/leg/a/archives/2008/0223/2008A3319A.html>

7.1. IMPARTIALITÉ, QUALITÉ ET COHÉRENCE DES CONTRÔLES OFFICIELS

7.1.1. 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).

7.1.2. Personnel

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

De même, ces agents ne peuvent 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 le secret professionnel concernant toutes les informations dont il aurait pu prendre connaissance dans le cadre de ses fonctions.

Pour ce qui concerne le personnel non fonctionnaire (Employés d'Etat, Auxiliaire temporaire, stagiaire,...), il est tenu, par contrat, aux mêmes devoirs que les fonctionnaires.

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.

7.2. 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.

7.3. CAPACITÉS DE LABORATOIRE APPROPRIÉES

Le Luxembourg dispose de 5 laboratoires étatiques pouvant contribuer à l'analyse de produits issus de la chaîne alimentaire. Les administrations compétentes peuvent avoir recours à ces laboratoires sans que les prestations leur soient facturées.

Ces laboratoires ne savent néanmoins pas couvrir l'ensemble des analyses nécessaires au contrôle officiel de la chaîne alimentaire.



De ce fait un budget est mis à disposition des administrations compétentes afin de pouvoir réaliser des analyses auprès de laboratoires externes. Ce budget est fonction des ressources budgétaires disponibles et est fixé annuellement par les membres du gouvernement.

7.4. PERSONNEL DÛMENT QUALIFIÉ ET EXPÉRIMENTÉ EN NOMBRE SUFFISANT

7.4.1. Qualification

En ce qui concerne la qualification 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.

7.4.2. Nombre de personnel

Les demandes de nouveaux postes sont transmises via l'hierarchie 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.

7.5. 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.

7.6. COMPÉTENCES LÉGALES ADÉQUATES

Les compétences légales sont définies dans les différentes lois cadre sous 8 ci-dessus.

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

- Effectuer les contrôles ;
- Pénétrer à cet effet dans les locaux des établissements ;
- Exiger la production de toutes les écritures commerciales ;
- Prélever des échantillons ;
- Saisir des objets ;
- Dresser des procès verbaux à destination du parquet général ;

7.7. COOPÉRATION DES EXPLOITANTS AVEC LE PERSONNEL DE CONTRÔLE OFFICIEL

Cette exigence est prévue dans les différentes lois citées sous 7.

7.8. PROCÉDURES DOCUMENTÉES

En adoptant des systèmes qualité comme indiqué sous 7.1.1, cette exigence est respectée.

8. 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).

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

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

