



# Plan de contrôle pluriannuel

## Commentaires et évaluation du RAPPORT ANNUEL

### intégré 2008

#### Grand-Duché du Luxembourg

## 1. Contrôle des établissements

### Nombres de contrôles prévus >< réalisés

Pour la plupart des types de contrôles effectués par les différentes administrations compétentes, le nombre de contrôles réalisés correspond au nombre de contrôles prévus au début de l'année 2008.

Dans les contrôles de bien-être et de santé animale au niveau de la production primaire, les différences entre les chiffres prévus et rapportés sont dues au fait que le nombre prévu ne comprend que les nouvelles inspections planifiées pour 2008, mais n'inclut ni les inspections de suivi de l'année 2007 et 2008, ni les inspections suites à des plaintes ni des inspections non planifiées d'office.

Les agents de contrôle de l'ASV-Santé publique ont effectué un peu moins d'inspections que celles prévues pour des raisons de manque de temps. Néanmoins ils ont contrôlé en premier les établissements qui pourraient avoir le plus d'impact sur la santé publique en cas de non-conformité; seuls quelques établissements de moindre importance selon l'analyse de risques sont restés incontrôlés.

En ce qui concerne les contrôles des autres établissements intervenant dans la chaîne alimentaire, on peut parfois voir de légères différences entre les chiffres prévus et réalisés, mais en général, les objectifs du plan pluriannuel du point de vue nombre de contrôles (prévu  $\times$  réalisé) ont bien été atteints. Ces discrédances sont dues entre autres à des canalisations ciblées non prévues dues à des situations d'urgences ponctuelles telles que par exemple les alertes rapides.

### Résultats des contrôles : % de conformité

En ce qui concerne les résultats des différents types de contrôle des établissements, on peut observer un assez bon niveau de conformité dans la plupart des types d'établissements.

Dans la présentation des résultats on pourrait croire que les établissements de vente directe aux consommateurs comme les pâtisseries/boulangeries et boucheries/poissonneries seraient moins conformes que les autres types d'établissements, mais ce n'est pas nécessairement le cas, puisque les résultats des contrôles (taux de conformité) ne sont pas tous présentés de la même façon. La présentation différente des résultats est due au fait que les contrôles sont effectués par plusieurs administrations et qu'elles possèdent des systèmes de contrôle et de classification des établissements similaires mais pas identiques; la classification des établissements (conforme  $\times$  non-conforme) en fonction des non-conformités constatées n'étant pas identique.

On pourrait envisager de rendre similaires les systèmes de contrôle et de classification des établissements. Ceci permettrait une comparaison plus aisée des établissements.

En tout cas, dû au faible nombre d'inspections dans certains domaines, il ne serait pas judicieux d'émettre des statistiques concluant sur les niveaux de conformité des différents types d'établissements.

## **2. Contrôle des produits**

### **Nombre d'échantillons analysés**

Pour certaines analyses, il est difficile de prévoir le nombre d'échantillons au début de l'année ; en effet les analyses effectuées dépendent souvent des circonstances et des d'échantillons prélevés, comme c'est le cas par exemple pour les analyses de microbiologie sur les poissons, les viandes et produits de viande.

En général, le nombre d'échantillons prélevés et analysés au cours de l'année 2008 correspond assez bien au nombre d'échantillons prévus pour tous les types d'analyses.

>> Les objectifs du plan pluriannuel du point de vue du nombre d'analyses ont donc pu être atteints, à quelques exceptions près.

### **Résultats des analyses : % de conformités**

#### **- Microbiologie**

Au niveau des analyses de microbiologie on a pu observer que la plupart des aliments pour animaux et des denrées alimentaires ne posaient pas de problèmes en 2008. Certains produits donnaient des résultats moins bons, d'où la proposition que les administrations compétentes concernées devraient adapter leur plan pluriannuel en conséquence:

- Dans la moitié des échantillons de viande de volaille et de ses produits de viande ont été détectés des *Campylobacters*. Des *E. coli* 44°C ont été trouvés dans la moitié des échantillons et des germes coliformes dans un quart des échantillons du même type de produit.
- Dans la viande et produits de viande (autres que de volaille) ont été détectés des germes coliformes dans la moitié des échantillons analysés et des *E. coli* 44°C dans 15 % des échantillons.
- Les échantillons d'aliments pour animaux prélevés sur les exploitations agricoles et auprès des revendeurs et analysés quant à leur qualité microbiologique présentaient des teneurs « trop » élevées en moisissures, levures ou germes totaux dans 10 % des cas.
- les produits de salade (IV gamme), les produits traiteurs et les eaux de productions présentaient des résultats moins bons dans un quart des échantillons analysés.

Les salmonelles n'ont pas posé de problème majeur en 2008.

- Pesticides

En ce qui concerne les résultats des analyses de pesticides sur les denrées alimentaires, aucun problème de sécurité alimentaire n'a pu être détecté. Les seuls produits qui contenaient des traces de produits phytopharmaceutiques dans 20 % des échantillons étaient les épinards et les raisins de table (et les abricots), mais le faible nombre d'échantillons analysés ne permet pas de conclure sur leur qualité générale sur le marché luxembourgeois. Il serait peut-être approprié d'augmenter le nombre d'analyses pour ces produits l'année prochaine afin de pouvoir tirer des conclusions efficaces. Parmi les autres produits aucun ou seulement très peu d'échantillons positifs n'ont pu être trouvés.

- Mycotoxines

Les analyses de mycotoxines ne montraient pas de produits à risque en 2008. Seulement deux types de produits présentaient des cas sporadiques de résultats positifs [pommes (patuline), riz basmati (aflatoxines)] ; ces deux types de produits peuvent en cas de besoin être contrôlés plus fortement en 2009.

- OGM

Exception faite de quelques étiquetages d'aliments pour animaux ne portant pas la mention « produit à partir de « ... » génétiquement modifié(e)s », les analyses des denrées alimentaires et des aliments pour animaux ne pouvaient pas déceler des non respects à la législation dans le domaine des OGM.

- Autres analyses

Tous les autres types d'analyse présentaient des résultats majoritairement conformes et aucun type de produit analysé ne peut être classé comme matière à risque.

Il faudrait voir si les produits suivants devaient être analysés plus fréquemment l'année suivante, vu que des substances indésirables ont été constatées dans un faible pourcentage des échantillons :

- poissons (ABVT)
- épinards et salades (nitrates)
- sauce soja (3MCPD)
- produit de boulangerie traditionnelle (coumarine)

[Il faut encore attendre et incorporer les résultats de l'INSA et ASTA-BIO]

>> Beaucoup de moyens sont mis en œuvre pour assurer la surveillance de la sécurité des aliments pour animaux et des denrées alimentaires au Grand-duché du Luxembourg, mais des efforts d'orientation plus efficace des contrôles peuvent encore être réalisés. Les objectifs du plan pluriannuel de contrôle de la sécurité alimentaire ont pu être atteints en 2008. En effet, les inspections et analyses prévues ont été réalisées et les niveaux de conformité sont assez bons.