

CONTRÔLES ETABLISSEMENTS + INSPECTIONS

Établissements	Types de contrôle	Références
Commerce de détail	Audit	HACCP
Distributeur et transporteur	Inspection	Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard
Fabricant et conditionneur	Vérification	Étiquetage
Fabricant vendant	Suivi	GMP
Importateur	Identification	Hygiène 183/2005 = Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux
Pressaire de service		Hygiène 852 = Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
Production primaire		Hygiène 853 = 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

Identification 1-2 = Règlement grand-ducal du 22 avril 1999 portant mesures d'application du règlement (CE) n° 820/97 du Conseil du 21 avril 1997 en ce qui concerne l'identification et l'enregistrement des bovins. Règlement (CE) 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des porcins

Identification 3 = Règlement grand-ducal du 30 avril 2004 concernant l'identification et l'enregistrement des porcelets et des porcs.

Identification 4 = Règlement (CE) 911/2004, de la Commission du 29 avril 2004 portant dispositions d'exécution du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les marques auriculaires, les passeports et les registres d'exploitation

Laboratoire interne

Matériel en contact

Pac 1 PIF = Déc. 2001/812/CE équipement des PIF

Pac 1 prot. et bien-être = 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

Pac 2 PIF = Reg gr-dc du 6 août 99 contrôles vêt pour produits en prov des pays tiers introduits au GO Lux / Dir. 97/78/CE contrôles produits d'origine animale

Pac 2 prot. et bien-être = Règlement grand-ducal établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux 07/07/1998 modifiant le 04/02/1984, 97/182/EC: Décision de la Commission du 24 février 1997 modifiant l'annexe de la directive 91/829/CEE du Conseil établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux

Pac 3 PIF = Reg gr-dc du 10 fév 93 contrôles vêt pour animaux en prov des pays tiers introduits dans la Com / Dir. 91/496/CE contrôle animaux vivants

Pac 3 prot. et bien-être = Règlement grand-ducal du 17 mars 2003 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs

Pac 4 prot. et bien-être = Règlement grand-ducal du 28 janvier 2002 établissant les normes minimales relatives à la protection des poulets pondusés. 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

Pac 5 prot. et bien-être = 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 (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

Règlement (CE) no 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus

Règlement (CEE) n° 2092/91 du Conseil, du 24 juin 1991, concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires

Responsabilité	Classification		Définition des contrôles		Suivi des Contrôles		Conformité	Commentaires/précisions
	Catégorie	Type d'établissement	Type de contrôle	Référentiel	Nbr. de contrôles prévus	Nombre de contrôles effectués		
admin compétente	Production primaire	Exploitation Agricole	Inspection protection et bien-être	Pac 1 prot. et bien-être	21	175	cf rapport conformément Déc 2006/778	21 contrôles correspondent à l'analyse de risque fixée par la conditionnalité. Or souvent sont réalisés un plus grand nombre de contrôles que initialement prévus. Il s'y ajoutent les contrôles dus aux suivis et aux plâtres.
ASV	Production primaire	Exploitation Agricole	Identification	Pac 1-2 identification	21	80	97%	Sont considérés comme non-conformes les exploitations où le contrôle a eu comme conséquence une réduction des primes... 21 contrôles correspondent à l'analyse de risque fixée par la conditionnalité. Souvent sont réalisés un plus grand nombre de contrôles que initialement prévus. Il s'y ajoutent les contrôles dus aux suivis et aux plâtres.
ASV	Production primaire	Exploitation Agricole	santé animale		21	7	100%	Dans les 21 contrôles sont inclus les contrôles bovins adultes et 7 contrôles spécifiques pour veaux.
ASV	Production primaire	Exploitation Agricole	Inspection protection et bien-être	Pac 2 prot. et bien-être	0	33	cf rapport conformément Déc 2006/778	L'analyse de risque ne prévoit pas de contrôle en inspection et protection bien-être pour veaux pour cette année 2008.
ASV	Production primaire	Exploitation Agricole	Inspection protection et bien-être	Pac 3 prot. et bien-être	1	23	cf rapport conformément Déc 2006/778	L'analyse de risque prévoit un contrôle en inspection et protection bien-être pour porcins pour cette année 2008
ASV	Production primaire	Exploitation Agricole	Identification	Pac 3 identification	1	4	100%	L'analyse de risque prévoit un contrôle en identification pour porcins pour cette année 2008
ASV	Production primaire	Exploitation Agricole	santé animale		0	0		L'analyse de risque ne prévoit pas de contrôle en santé animale pour porcins pour cette année 2008.
ASV	Production primaire	Exploitation Agricole	Inspection protection et bien-être	Pac 4 prot. et bien-être	0	12	cf rapport conformément Déc 2006/778	L'analyse de risque ne prévoit pas de contrôle en inspection protection et bien-être pour volailles pour cette année 2008.
	Production primaire	Exploitation Agricole	Inspection protection et bien-être	Pac 5 prot. et bien-être	0	16	cf rapport conformément Déc 2006/778	L'analyse de risque ne prévoit pas de contrôle en inspection protection et bien-être pour ovins/caprins pour cette année 2008.
ASV	Production primaire	Exploitation Agricole	Identification	Pac 4 identification	0	0		L'analyse de risque ne prévoit pas de contrôle en identification pour ovins/caprins pour cette année 2008.
ASTA	Production/Utilisation Aliments pour animaux	Exploitation Agricole	Audit	Hygiène 183	40	43	98%	sont considérés comme non-conformes les exploitations où le contrôle a eu comme conséquence une réduction des primes
ASTA	Production/Utilisation Aliments pour animaux	Exploitation Agricole	Inspection	Hygiène 183	40	43	98%	sont considérés comme non-conformes les exploitations où le contrôle a eu comme conséquence une réduction des primes
ASTA	Production/Utilisation Aliments pour animaux	Exploitation Agricole	Suivi	Hygiène 183	12	11	100%	sont considérés comme non-conformes les exploitations où le contrôle a eu comme conséquence une réduction des primes
ASTA	Production agricole biologique (org de certification)		Inspection	Reg CEE/2092/91	8	11	100%	L'inspection de l'Asta vise la surveillance des organismes de contrôle et de certification lors des contrôles effectués par eux chez les opérateurs.
	Fabricants et conditionneurs							
ASTA	Fabri. et cond	animaux	Audit	Hygiène 183	2	2	100%	sont considérés comme non-conformes, les fabricants ayant des procédures grandement défaillantes
ASTA	Fabri. et cond	animaux	Inspection	Hygiène 183	10	10	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Fabri. et cond	animaux	Inspection	étiquetage	10	10	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Fabri. et cond	animaux	Audit	Hygiène 183	2	2	100%	sont considérés comme non-conformes, les fabricants ayant des procédures grandement défaillantes
ASTA	Fabri. et cond	animaux	Inspection	Hygiène 183	5 à 10	8	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Fabri. et cond	animaux	Inspection	étiquetage	5 à 10	8	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASV	Fabri. et cond	Laiteries	Audit	HACCP	9	9	100%	

ASV	Fabri. et cond	Laiteries	inspection	étiquetage	9	9	100%
ASV	Fabri. et cond	Laiteries	inspection	Hygiène 853	9	9	100%
ASV	Fabri. et cond	Laiteries	inspection	Reg (CE) 1774/2002	9	9	100%
ASV	Fabri. et cond	Etablissements agréés	Audit	HACCP	108	108	100%
ASV	Fabri. et cond	Etablissements agréés	inspection	Dir. (CE) n°2001/13, Reg (CE) n°1780/2000, Reg (CE) n°700/2007	108	108	100%
ASV	Fabri. et cond	Etablissements agréés	inspection	Hygiène 853	108	108	100%
ASV	Fabri. et cond	Etablissements agréés	inspection	Reg (CE) 1774/2002	108	108	100%
LNS-CDA	Fabri. et cond	Laiteries	inspection	Matériaux en contact	1	1	75%
LNS-CDA	Fabri. et cond	Producteurs d'eaux minérales	inspection	Laboratoire int.	1	1	100%
LNS-CDA	Fabri. et cond	Producteurs d'eaux minérales	inspection	Matériaux en contact	2	1	100%
LNS-CDA	Fabri. et cond	Prod de pâtes	Audit	HACCP	1	0	
LNS-CDA	Fabri. et cond	Conditionneurs additifs	Audit	HACCP	2	1	100%
LNS-CDA	Fabri. et cond	Conditionneurs additifs	inspection	étiquetage	1	0	
LNS-CDA	Fabri. et cond	Conditionneur légumes surgelés	Vérification	Hygiène de base	0	1	100%
LNS-CDA	Fabri. et cond	Conditionneur légumes surgelés	Audit	HACCP	1	0	
LNS-CDA	Fabri. et cond	Conteneurs et emballages	inspection	Matériaux en contact	3	3	100%
ASTA	Fabri. et cond	Transformateurs en agriculture biologique (veg. de certification)	inspection	Reg CEE/2002/91	4	4	100%
Distributeurs et transporteurs							
LNS-CDA	Distributeurs	Grossistes	inspection	Hygiène commerce	1	2	100%
LNS-CDA	Distributeurs	Grossistes	inspection	Etiquetage	1	0	
LNS-CDA	Distributeurs	Grossistes	Audit	HACCP	1	1	100%
LNS-CDA	Distributeurs	Grossistes	Vérification	Hygiène de base	3	1	100%
Commerçants de détails							
LNS-CDA	Commerçants	Commerce/supermarchés	Vérification	Hygiène de base	0	3	100%
LNS-CDA	Commerçants	Commerce/supermarchés	inspection	Etiquetage	6	2	50%
LNS-CDA	Commerçants	Commerce/supermarchés	inspection	Hygiène commerce	0	3	75%
ASTA	Commerçants	Revendeurs d'aliments pour animaux	audit		2	0	
ASTA	Commerçants	Revendeurs d'aliments pour animaux	inspection		27 à 50	39	100%
ASTA	Commerçants	Revendeurs d'aliments pour animaux	étiquetage		27 à 50	39	100%
Prestataires de service							
LNS-CDA	Prestataire	Traiteurs	Vérification	Hygiène de base	2	7	85%
LNS-CDA	Prestataire	Traiteurs	Audit	HACCP	4	4	75%
LNS-CDA	Prestataire	Traiteurs	inspection	Hygiène commerce	0	1	100%
LNS-CDA	Prestataire	Traiteurs	inspection	Hygiène traiteur	7	6	80%
LNS-CDA	Prestataire	Traiteurs	inspection	Matériaux en contact	1	1	100%
LNS-CDA	Prestataire	Traiteurs	inspection	Laboratoire int.	1	1	100%
LNS-CDA	Prestataire	Traiteurs	inspection	Etiquetage	7	0	
ADA	Prestataire	Brasseries	Vérification	Hygiène 852	30	33	97%
ADA	Prestataire	Brasseries	Vérification	Etiquetage	30	33	100%
ADA	Prestataire	Cafés	Vérification	Hygiène 852	400	414	98%
ADA	Prestataire	Cafés	Vérification	Etiquetage	400	414	99%
ADA	Prestataire	Restauration	Vérification	Hygiène 852	300	315	91%
ADA	Prestataire	Restauration	Vérification	Etiquetage	300	315	97%
ADA	Prestataire	Hôtellerie	Vérification	Hygiène 852	20	23	98%
ADA	Prestataire	Hôtellerie	Vérification	Etiquetage	20	23	100%
ADA	Prestataire	Autres prestataires de	Vérification	Hygiène 852	200	216	95%
ADA	Prestataire	Autres prestataires de	Vérification	Etiquetage	200	216	99%
Fabricants vendant							
LNS-CDA	fabricant	Pâtisserie/boulangerie	Vérification	Hygiène de base	22	38	65%
LNS-CDA	fabricant	Pâtisserie/boulangerie	Audit	HACCP	5	4	50%
LNS-CDA	fabricant	Pâtisserie/boulangerie	inspection	Hygiène boulanger	3	5	50%

L'inspection de l'ASTA vise la surveillance des organismes de contrôle et de certification lors des contrôles effectués par eux chez les opérateurs.

Contrôles effectués par l'administration indiquée, celle-ci n'est toutefois pas responsable pour ce domaine d'activité.

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves

sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves

sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits

LNS-CDA	fabricant	Pâtisserie/boulangerie	Inspection	Plan	0	3	100%	sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits
LNS-CDA	fabricant	Pâtisserie/boulangerie	Inspection	Etiquetage	3	0		
LNS-CDA	fabricant	Pâtisserie/boulangerie	Inspection	Laboratoire int.	1	1	100%	sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits
LNS-CDA	fabricant	Chocolaterie	Inspection	Plan	0	1	100%	sont classés comme non-conformes les établissements chez qui un ou plusieurs points de la checklist n'ont pas été satisfaits
LNS-CDA	fabricant	Chocolaterie	Vérification	Hygiène de base	1	0		
LNS-CDA	fabricant	Chocolaterie	Inspection	Etiquetage	1	0		
ASV	fabricant	Boucheries/Poissonneries	Audit	GMP/HACCP	214	187	89,30%	Organisation du travail Des établissements de moindre importance sont restés non-contrôlés dû à un manque de temps et ne présentant pas nécessairement un besoin imminent d'être contrôlés
							84,21%	
	fabricant	Boucheries/Poissonneries	inspection	Dir (CE) n°2001/3, Reg (CE) n°1760/2000, Reg (CE) n°700/2007	214	187		
ASV	fabricant	Boucheries/Poissonneries	inspection	Hygiène 852	214	187	91,44%	Hygiène générale Des établissements de moindre importance sont restés non-contrôlés dû à un manque de temps et ne présentant pas nécessairement un besoin imminent d'être contrôlés
ASV	fabricant	Boucheries/Poissonneries	inspection	1774/2002	214	187	79,68%	Entretien des équipier Des établissements de moindre importance sont restés non-contrôlés dû à un manque de temps et ne présentant pas nécessairement un besoin imminent d'être contrôlés
ASV	fabricant	Boucheries/Poissonneries	inspection		214	187		Des établissements de moindre importance sont restés non-contrôlés dû à un manque de temps et ne présentant pas nécessairement un besoin imminent d'être contrôlés
ASV	fabricant	Boucheries/Poissonneries	suivi			44		Des établissements de moindre importance sont restés non-contrôlés dû à un manque de temps et ne présentant pas nécessairement un besoin imminent d'être contrôlés
	Importateur	PIF						
ASV	PIF	Importateurs de produits d'origine animale	inspection	Pac 1 PIF	2	2	100%	
ASV	PIF	Importateurs de produits d'origine animale	audit	Pac 2 PIF	2	2	100%	
ASV	PIF	Importateurs d'animaux vivants	inspection	Pac 1 PIF	2	2	100%	
ASV	PIF	Importateurs d'animaux vivants	audit	Pac 3 PIF	2	2	100%	