

CONTRÔLES ETABLISSEMENTS + INSPECTIONS

Etablissements	Types de contrôle	Référentiels
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
Fabricant et conditionneur	Vérification	Etiquetage
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
Prestataire 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
		Identification 3 = Règlement grand-ducal du 30 avril 2004 concernant l'identification et l'enregistrement des porcelets
		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
		Laboratoire interne
		Matériaux 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-
		Pac 2 PIF = Reg gr-dc du 6 août 99 contrôles vét pour produits en prov des pays tiers introduits au GD 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 04/02/1994, 97/182/EC: Décision de la Commission du 24
		Pac 3 PIF = Reg gr-dc du 10 fév 93 contrôles vét 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 poules pondeuses, Directive 2007/43/CE du Conseil du 28 juin 2007
		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-
		Règlement (CE) n° 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
		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
		Hygiène de base 2009 et 2010 852 = Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Responsabilité	Classification		Définition des contrôles		Nombre total d'établissements	Planification 2010	Suivi des Contrôles 2009		Conformité 2009	Commentaires/ précisions 2009
	Catégorie	Type d'établissement	Type de contrôle	Référenciel			Nbr. de contrôles prévus	Nbr. de contrôles prévus		
Admin compétente	Production primaire									
	Production primaire	Exploit. Agri.	Inspection protection et bien-être	Pac 1 prot. et bien-être	1569	33	32	90	cf rapport conformément Déc 2006/778	Les 32 exploitations bovines prévues sont contrôlés aussi bien pour le bien-être animale que pour l'identification. le nombre prévu de prend pas en compte les contrôles de suivi, ni les contrôles suite à des plaintes
	Production primaire	Exploit. Agri.	Identification	Pac 1-2 identification	1569	33	32	44		Les 32 exploitations bovines prévues sont contrôlés aussi bien pour le bien-être animale que pour l'identification. le nombre prévu de prend pas en compte les contrôles de suivi, ni les contrôles suite à des plaintes
	Production primaire	Exploit. Agri.	santé animale							
ASV	Production primaire	Exploit. Agri.	Inspection protection et bien-être	Pac 2 prot. et bien-être	1569	33	32	63	cf rapport conformément Déc 2006/778	Les 32 exploitations bovines prévues sont contrôlés aussi bien pour le bien-être animale des bovins adultes que pour le bien-être des veaux. le nombre prévu de prend pas en compte les contrôles de suivi, ni les contrôles suite à des plaintes

ASV	Production primaire	Exploit. Agri.	Inspection protection et bien-être	Pac 3 prot. et bien-être	350	4	3	13	cf rapport conformément Déc 2006/778	Les 3 exploitations porcines prévues sont contrôlés aussi bien pour le bien-être animale que pour l'identification.	le nombre prévu de prend pas en compte les contrôles de suivi, ni les contrôles suite à des plaintes
ASV	Production primaire	Exploit. Agri.	Identification	Pac 3 identification	350	4	3	3		Les 3 exploitations porcines prévues sont contrôlés aussi bien pour le bien-être animale que pour l'identification.	
ASV	Production primaire	Exploit. Agri.	santé animale								
ASV	Production primaire	Exploit. Agri.	Inspection protection et bien-être	Pac 4 prot. et bien-être	7	3	3	4	cf rapport conformément Déc 2006/778	Les 3 exploitations de volailles prévues sont contrôlés aussi bien pour le bien-être animale que pour l'identification.	
ASV	Production primaire	Exploit. Agri.	Identification	Pac 4 identification		1	1	1	cf rapport conformément Déc 2006/778		
ASTA	Production/utilisation Aliments pour animaux	Exploit. Agri.	Audit	Hygiène 183	7	3	3	4		sont considérés comme non-conformes les exploitations où le contrôle a eu comme conséquence une réductions des primes	
ASTA	Production/utilisation Aliments pour animaux	Exploit. Agri.	Inspection	Hygiène 183	environ 1900	40	40	54	100%	sont considérés comme non-conformes les exploitations où le contrôle a eu comme conséquence une réductions des primes	
ASTA	Production/utilisation Aliments pour animaux	Exploit. Agri.	Suivi	Hygiène 183	environ 1900	3	6	4	100%	sont considérés comme non-conformes les exploitations où le contrôle a eu comme conséquence une réductions des primes	
ASTA	Production agricole primaire (org de certification)		Inspection	Reg CEE/2092/91							
Fabricants et conditionneurs						prévus 2010	prévus	effectués			
ASTA	Fabri. et cond	Fabricant d'aliments pour animaux	Audit	Hygiène 183	5	2	2	0	100%	audits reportés en 2010	sont considérés comme non-conformes, les fabricants ayant des procédures grandement défailantes
ASTA	Fabri. et cond	Fabricant d'aliments pour animaux	Inspection	Hygiène 183	5	10	10	6	100%		sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Fabri. et cond	Fabricant d'aliments pour animaux	Inspection	étiquetage	5	10	10	6	100%		sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Fabri. et cond	Mélangeurs mobiles d'aliments pour animaux	Audit	Hygiène 183	7	1	2	0	100%	audits reportés en 2010	sont considérés comme non-conformes, les fabricants ayant des procédures grandement défailantes
ASTA	Fabri. et cond	Mélangeurs mobiles d'aliments pour animaux	Inspection	Hygiène 183	7	10	10	6	100%	à coté de ces contrôles, contrôle indirecte des moulins mobiles par l'échantillonnage de leurs productions sur les établissements agricoles	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Fabri. et cond	Mélangeurs mobiles d'aliments pour animaux	Inspection	étiquetage	7	10	10	6	100%	à coté de ces contrôles, contrôle indirecte des moulins mobiles par l'échantillonnage de leurs productions sur les établissements agricoles	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves

ASV	Fabri. et cond	Laiteries	Audit	HACCP	7	7	9	9	100%
ASV	Fabri. et cond	Laiteries	inspection	étiquetage	7	7	9	9	100%
ASV	Fabri. et cond	Laiteries	inspection	Hygiène 853	7	7	9	9	100%
ASV	Fabri. et cond	Laiteries	inspection	Reg (CE) 1774/2002	7	7	9	9	100%
ASV	Fabri. et cond	Etablissements agréés	Audit	HACCP	38	38	36	48	88%
ASV	Fabri. et cond	Etablissements agréés	inspection	Dir (CE) n°2000/13; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007	38	38	36	48	98%
ASV	Fabri. et cond	Etablissements agréés	inspection	Hygiène 853	38	38	56	48	92%
ASV	Fabri. et cond	Etablissements agréés	inspection	Reg (CE) 1774/2002	38	38	36	48	98%
SECUALIM	Fabri. et cond	total SECUALIM				55	50		
SECUALIM	Fabri. et cond	Etablissement de transformation (produits végétaux)			3				
SECUALIM	Fabri. et cond	Meurerie	Prélèvement	Prélèvement	5			7	
SECUALIM	Fabri. et cond	Pâtes alimentaires	Prélèvement	Prélèvement	9			6	
SECUALIM	Fabri. et cond	Produits de torréfaction, noix, café			4				
SECUALIM	Fabri. et cond	Huile alimentaire			2				
SECUALIM	Fabri. et cond	Herbes et plantes séchées			1				
SECUALIM	Fabri. et cond	Centre d'emballage de légumes frais	Prélèvement	Prélèvement	3			4	
SECUALIM	Fabri. et cond	Boissons non-alcoolisées	Prélèvement	Prélèvement	32			10	
SECUALIM	Fabri. et cond	Boissons alcoolisées	Prélèvement	Prélèvement	31			14	
		Distributeurs et transporteurs				prévus 2010	prévus	effectués	
SECUALIM	Distributeurs, transporteurs					3	5		
SECUALIM	Distributeurs, transporteurs		Prélèvement	Prélèvement	81			17	
SECUALIM	Distributeurs, transporteurs	Commerce de gros en produits	Prélèvement	Prélèvement	4			6	
SECUALIM	Distributeurs, transporteurs	Commerce de gros en boissons	Prélèvement	Prélèvement	3			2	

pour les contrôles prévus pour 2009: année de création du service. Les objectifs avaient encore été fixés dans les anciennes unités

SECUALIM	Distributeurs, Commerce de transporteurs gros en produits	Prélèvement	Prélèvement	5			4		
SECUALIM	Distributeurs, Commerce de transporteurs gros en viandes et			1					
SECUALIM	Distributeurs, Commerce de transporteurs gros en produits			1					
SECUALIM	Distributeurs, Commerce de transporteurs gros en			1					
	Commerçants de détails				prévus 2010	prévus	effectués		
SECUALIM	Commerçants de détails				75	60			
SECUALIM	Commerçants de détails	Prélèvement	Prélèvement	53			21		
SECUALIM	Commerçants de détails Epicerie	Inspection	Hygiène de base 2009	227		5	2	0%	1ère année du SRV-SECUALIM ; faible nombre de contrôle; contrôle effectué suite à des plaintes
SECUALIM	Commerçants de détails Station service	Inspection	Hygiène de base 2009	204		5	2	100%	1ère année du SRV-SECUALIM ; faible nombre de contrôle
SECUALIM	Commerçants de détails Supermarché	Inspection	Hygiène de base 2009	149		5	3	100%	1ère année du SRV-SECUALIM ; faible nombre de contrôle
SECUALIM	Commerçants de détails Vente à la ferme			2					
SECUALIM	Commerçants de détails Commerce de détail fruits et	Prélèvement	Prélèvement	5			8		
SECUALIM	Commerçants de détails Commerce de détails produits	Prélèvement	Prélèvement	107			8		
SECUALIM	Commerçants de détails Commerce de détail en produits	Inspection	HACCP	472***		5	1	100%	
SECUALIM	Commerçants de détails Commerce de détail en produits	Prélèvement	Prélèvement	22			6		
SECUALIM	Commerçants de détails Commerce de détail en boissons	Prélèvement	Prélèvement	5			1		
SECUALIM	Commerçants de détails	Prélèvement	Prélèvement	39			7		
SECUALIM	Commerçants de détails Commerce de détail ambulant en	Vérification	Hygiène de base 2009	1			1	100%	1ère année du SRV-SECUALIM ; faible nombre de contrôle
SECUALIM	Commerçants de détails Commerce de détail ambulant en			1					
SECUALIM	Commerçants de détails Boulangerie (ambulant)	Prélèvement	Prélèvement	1***			1		
SECUALIM	Commerçants de détails Boulangerie-pâtisserie	Prélèvement	Prélèvement	1***			1		
SECUALIM	Commerçants de détails Confiserie (ambulant)			9***					
ASTA	Commerçants Revendeurs d'aliments pour animaux	audit		25	0	0	0	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Commerçants Revendeurs d'aliments pour animaux	inspection		25	30	30	27	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Commerçants Revendeurs d'aliments pour animaux	étiquetage		25	30	30	27	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves

	Prestataires de service				prévus 2010	prévus	effectués		
SECUALIM	Prestataires de service				732		150		
SECUALIM	Prestataires de service			1					
SECUALIM	Prestataires de service	Restaurant traditionnelle	Inspection	Hygiène de base 2009	667	50	95	44%	1ère année du SRV-SECUALIM ; faible nombre de contrôle
SECUALIM	Prestataires de service	Restauration rapide	Inspection	Hygiène de base 2009	300	10	7	43%	1ère année du SRV-SECUALIM ; faible nombre de contrôle
SECUALIM	Prestataires de service	Autres formes de restauration	Inspection	Hygiène de base 2009	1522	30	24	25%	1ère année du SRV-SECUALIM ; faible nombre de contrôle
SECUALIM	Prestataires de service	Débîts de boisson alcooliques			32***				
SECUALIM	Prestataires de service	Débîts de boisson non-alcooliques	Prélèvement	Prélèvement	27***		1		
SECUALIM	Prestataires de service	Restaurant forain	Inspection	Hygiène de base 2009	103	15	6	100%	1ère année du SRV-SECUALIM ; faible nombre de contrôle
SECUALIM	Prestataires de service	(Véhicule ambulants) Take-out mobile			2***				
SECUALIM	Prestataires de service	Autre établissement du secteur de l'HORECA ambulant	Prélèvement	Prélèvement	13		2		
SECUALIM	Prestataires de service		Inspection	Hygiène de base 2009	111		1	100%	1ère année du SRV-SECUALIM ; faible nombre de contrôle
SECUALIM	Prestataires de service	Bas âge	Inspection	Hygiène de base 2009	136		8	100%	1ère année du SRV-SECUALIM ; faible nombre de contrôle
SECUALIM	Prestataires de service	Secteur personnes âgées	Inspection	Hygiène de base 2009	119		1	100%	1ère année du SRV-SECUALIM ; faible nombre de contrôle
SECUALIM	Prestataires de service	Loisirs			1				
SECUALIM	Prestataires de service	Encadrement			9				
SECUALIM	Prestataires de service	Ecole			99				
SECUALIM	Prestataires de service	Foyer de jour			39				
SECUALIM	Prestataires de service	Foyer scolaire			18				
SECUALIM	Prestataires de service	Cantine de société, d'entreprise, d'usine	Prélèvement	Prélèvement	8		1		
SECUALIM	Prestataires de service	Biberonnerie			8				
SECUALIM	Prestataires de service	Cantine d'Hôpital			27				

SECUALIM	Prestataires de service	Centre pour réfugiés			1				
SECUALIM	Prestataires de service				1				
SECUALIM	Prestataires de service	Transport a température ambiante			2				
ADA	Prestataire	Brasseries	Vérification	Hygiène 852			50	58	96%
ADA	Prestataire	Brasseries	Vérification	Etiquetage			50	58	100%
ADA	Prestataire	Cafés	Vérification	Hygiène 852			350	373	98%
ADA	Prestataire	Cafés	Vérification	Etiquetage			350	373	99%
ADA	Prestataire	Restauration	Vérification	Hygiène 852			300	306	92%
ADA	Prestataire	Restauration	Vérification	Etiquetage			300	306	96%
ADA	Prestataire	Hôtellerie	Vérification	Hygiène 852			20	22	96%
ADA	Prestataire	Hôtellerie	Vérification	Etiquetage			20	22	100%
ADA	Prestataire	Autres prestataires de	Vérification	Hygiène 852			200	240	94%
ADA	Prestataire	Autres prestataires de	Vérification	Etiquetage			200	240	99%
	Fabricants vendant					prévus 2010	prévus	effectués	
SECUALIM			Prélèvement	Prélèvement				13	
SECUALIM	Fabrication vers		Prélèvement	Prélèvement	2			6	
SECUALIM	Fabrication vers	Boulangerie, pâtisserie	Prélèvement	Prélèvement	16***			17	
SECUALIM	Fabrication vers	Boulangerie, pâtisserie	Inspection	Hygiène pâtissier			50	4	
SECUALIM	Fabrication vers	Boulangerie, pâtisserie	Inspection	HACCP			5	1	
SECUALIM	Fabrication vers	Biscuiterie, biscotterie	Prélèvement	Prélèvement	3			5	
SECUALIM	Fabrication vers	Chocolaterie, confiserie	Prélèvement	Prélèvement	4			14	
SECUALIM	Fabrication vers	Traiteur production	Prélèvement	Prélèvement	15			11	
SECUALIM	Fabrication vers	Traiteur production	Inspection	Hygiène traiteur			5	6	
SECUALIM	Fabrication vers	Glaces artisanales	Prélèvement	Prélèvement	25			5	
SECUALIM	Fabrication vers	vente à la ferme production			1				
SECUALIM	Fabrication vers	Autre établissement du	Prélèvement	Prélèvement	2			6	

Planification 2010 se fait mois par mois, et pas au début de l'année

ASV	fabricant vendant	Boucheries/ Poissonneries	Audit	GMP/HACCP	209	209	229	198	54,00%	Organisation du travail Mise en application des GMP
ASV	fabricant vendant	Boucheries/ Poissonneries	inspection	Dir (CE) n°2000/13; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007	209	209	229	198	97,00%	
ASV	fabricant vendant	Boucheries/ Poissonneries	inspection	Hygiène 852	209	209	229	198	89,00%	Hygiène générale
ASV	fabricant vendant	Boucheries/ Poissonneries	inspection	1774/2002	209	209	229	198	91,50%	Entretien des équipements
ASV	fabricant vendant	Boucheries/ Poissonneries	suivi			20	20	25	100,00%	
	Importateur	PIF				prévus 2010	prévus	effectués		
SECUALIM	Importateurs		Prélèvement	Prélèvement	7			6		
SECUALIM	Importateurs	Importation de fruits à coque	Prélèvement	Prélèvement	1			1		
SECUALIM	Importateurs	importation d'épices, condiments,	Prélèvement	Prélèvement	1			1		
SECUALIM	Importateurs	Autres importateurs de	Prélèvement	Prélèvement	1			1		
ASV	PIF	produits d'origine animale	inspection	Pac 1 PIF	1	1	1	1		
ASV	PIF	produits d'origine animale	audit	Pac 2 PIF	1	1	1	1		
ASV	PIF	Importateurs d'animaux vivants	inspection	Pac 1 PIF	1	1	1	1		
ASV	PIF	Importateurs d'animaux vivants	audit	Pac 3 PIF	1	1	1	1		

*** Les données marquées *** ne sont probablement pas correctes. Le service SECUALIM a commencé en 2009 à enregistrer les établissements alimentaires. Une base de données préexistante a été transformée pour cela. Cette base contient beaucoup de données erronées. Actuellement sur 4000 établissements, 520 sont enregistrés.