



## Luxembourg

# Rapport annuel intégré du Plan de contrôle national pluriannuel

## 2009

Point de contact au Luxembourg :

Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire (OSQCA)	
Adresse	6 Boulevard Royal L-2449 Luxembourg
Adresse électronique	Secretariat@osqca.etat.lu
Téléphone	+352 478-3542
Fax	+352 24 87 31 58



**RAPPORT ANNUEL intégré 2009**  
**du Plan de contrôle national pluriannuel**  
**du Grand-duché du Luxembourg**

**Table des matières**

Général .....	3
Commentaires et évaluation des données clés des contrôles officiels.....	4
1. Contrôle des établissements .....	4
Nombres de contrôles prévus >< réalisés .....	4
Résultats des contrôles : % de conformité .....	5
2. Contrôle des produits .....	5
Nombre d'analyses prévues et réalisées .....	5
Résultats des analyses : % de conformités.....	6
Conclusion .....	7
Annexes.....	8



## Général

### 1) Mesures en 2009 visant à rendre les services de contrôle officiel plus efficaces :

- Création du Service de la Sécurité Alimentaire en regroupant le personnel de contrôle dans le domaine de la sécurité alimentaire du département de la Santé. Ainsi, la planification des contrôles officiels en matière de sécurité alimentaire est centralisée et devient plus cohérente. Le Service de la sécurité alimentaire assume la responsabilité du contrôle officiel des denrées alimentaires, y compris les matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires, les additifs, les eaux embouteillées, les boissons non-spiritueuses et spiritueuses et le vin, dans les secteurs de la fabrication, de la transformation, de la distribution et du stockage, ainsi qu'à l'importation à partir de pays tiers.
- Augmentation indirecte des ressources humaines pour les contrôles de l'hygiène de base du secteur de la restauration, par un projet pilote de formation, d'encadrement et de supervision d'une équipe de l'Administration des Douanes et Accises par le Service de la Sécurité Alimentaire.
- Accréditation de l'Administration des Services vétérinaires selon la norme ISO /CEI 17020, applicable aux organismes d'inspection pour les contrôles officiels dans les domaines des denrées alimentaires d'origine animale, de la santé et protection animales. Le champ d'application pour lequel l'accréditation est obtenue, est donné comme suit :
  - Division Santé et Protection Animale :
    - Protection et bien-être des animaux
    - Identification et enregistrement pour les animaux domestiques et élevages des porcs, bovins, volailles, ovins et caprins.
  - Division Santé Publique :
    - La vérification de l'infrastructure, des procédures et du fonctionnement et des établissements enregistrés et agréés pour le traitement des denrées alimentaires d'origine animale.
  - Division Poste d'Inspection Frontalier pour les importations et transit d'animaux vivants et des produits d'origine animale
- Les agents de contrôle de la chaîne alimentaire des différents services ont suivi diverses formations professionnelles continues organisées à niveau national par l'OSQCA et l'INAP ou ont participé au programme de formation de la Commission européenne, BTSF.
- Les administrations compétentes n'ont pas été auditées par l'OSQCA selon le plan prévu en 2009 à cause de la réorganisation interne du département de la Santé en 2009, à cause de l'accréditation de l'ASV Les audits seront réalisés l'année prochaine.



- Pour faciliter la gestion, la présentation et l'évaluation des résultats de contrôle, deux plans pluriannuels partiels regroupant toutes les analyses dans 2 domaines spécifiques ont été élaborés en 2009. Les plans établissent les priorités de contrôle pour les années 2010-2012. Les résultats de ces plans partiels ont été intégrés dans le tableau général avec tous les résultats. Pour visualiser ces plans seuls, il suffit de trier le tableau Excel par la deuxième colonne
  - o Le premier plan porte sur 3 types de contaminants agricoles : les toxines provenant des moisissures (mycotoxines), les pesticides et les organismes génétiquement modifiés (OGM).
  - o Le deuxième plan porte sur les contaminants microbiologiques et fait l'analyse des microorganismes susceptibles de contaminer certaines denrées alimentaires.

## 2) Mesures en 2009 visant à améliorer la sécurité alimentaire auprès du secteur (FBO)

- Formations organisées:
  - o Traçabilité
  - o Etiquetage des denrées alimentaires
  - o Allergènes
  - o Hygiène alimentaire en alimentation collective adaptée aux crèches et maisons relais
  - o Hygiène alimentaire en alimentation collective adaptée aux structures d'encadrement de jeunes
  - o Bien-être animal
- Réunions d'informations :
  - o HACCP pour le mélange d'additifs de conservation ou d'ensilage dans les ensileuses pour le compte d'autrui.

## **Commentaires et évaluation des données clés des contrôles officiels**

### **1. Contrôle des établissements**

#### **Nombres de contrôles prévus >< réalisés**

Dû à la réorganisation des services de contrôle de la Santé, tous les nombres de contrôles n'avaient pas pu être planifiés précisément au début de l'année. Pour la plupart des autres types de contrôles effectués par les autres administrations compétentes, le nombre de contrôles réalisés correspond au nombre de contrôles prévus au début de l'année 2009.



Dans les contrôles protection, bien-être et identification 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 2009, mais n'inclut ni les inspections de suivi de l'année 2008 et 2009, ni les inspections suites à des plaintes, ni des inspections non planifiées d'office.

On peut parfois voir de légères différences entre les chiffres prévus et réalisés, mais en général, les objectifs du plan pluriannuel du point de vu nombre de contrôles (prévu >< réalisé) ont bien été atteints. Ces discrécances sont dues entre autres à des canalisations ciblées non prévues dues à des situations d'urgences ponctuelles telles que par exemple des plaintes, des contrôles de suivi ou des alertes rapides.

## **Résultats des contrôles : % de conformité**

Les contrôles officiels sont effectués par différentes administrations compétentes qui ont chacune leurs propres systèmes d'évaluation de la conformité et de classification des établissements (conforme ou pas conforme). Une comparaison des pourcentages de conformités entre les différents secteurs contrôlés ne permet donc pas de montrer qu'un secteur est plus conforme qu'un autre ou de déterminer un niveau de conformité national.

En fonction des résultats de leurs contrôles et à l'aide de leur système d'analyse de risques, d'évaluation et de suivi, les administrations compétentes déterminent le nombre d'établissements à contrôler dans chaque domaine l'année suivante.

Globalement, on peut observer un assez bon niveau de conformité dans la plupart des types d'établissements, à quelques exceptions près (voir commentaires dans le tableau).

En tout cas, dû au faible nombre d'inspections dans certains domaines (parfois 1 seul), 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'analyses prévues et réalisées**

Le service de la SECUALIM n'existant que depuis 2009, le nombre de certaines analyses n'a pas pu être prévu précisément à l'avance.

Pour certaines analyses, il est difficile de prévoir le nombre d'échantillons au début de l'année ; en effet les substances indésirables à rechercher est fonction des circonstances de stockage et de types de produits trouvés sur les lieux d'inspection, comme c'est le cas par exemple pour les analyses de microbiologie.



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, sauf quelques exceptions.

Les objectifs du plan pluriannuel en ce qui concerne le nombre d'analyses ont donc pu être atteints, à quelques exceptions près.

## Résultats des analyses : % de conformités

### - Microbiologie

Au niveau de la microbiologie on a pu observer que la plupart des aliments pour animaux et des denrées alimentaires analysés en 2009 étaient de bonne qualité microbiologique. Certains types de produits étaient d'avantage contaminés par des agents microbiologiques indésirables, l'année suivante ces types de produits souvent contaminés doivent être surveillés plus intensément:

- Les campylobacters ont été très présents dans les viandes et produits de viande de volaille, tandis que ces germes n'ont quasiment pas été retrouvés dans les plats préparés et autres viandes.
- Des bactéries coliformes ont assez souvent été présentes dans des farines, produits laitiers, pâtes à crêpes et gaufres et un peu dans d'autres produits.
- Des entérobactéries ont été trouvées dans plusieurs plats préparés crus et sandwiches.
- Des entérotoxines staphylococciques trouvés dans plus de la moitié des glaces artisanales, industrielles et plats préparés crus analysés et dans un quart des sandwiches.
- Des germes aérobies mésophiles ont été trouvés dans beaucoup de produits comme diverses pâtes, produits laitiers et plats préparés.
- Des salmonelles ont été trouvées dans quelques farines, pâtes à crêpes et viandes de volaille.
- 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 d'E. coli 44°C dans 15 % des échantillons.
- Les échantillons d'aliments pour animaux prélevés sur les exploitations agricoles et auprès des moulins mobiles travaillant sur les exploitations agricoles et analysés quant à leur qualité microbiologique présentaient des teneurs « trop » élevées en moisissures, levures ou germes totaux dans 10 % des cas.



- 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. Seuls quelques produits isolés contenaient des traces de produits phytopharmaceutiques. Il serait approprié d'augmenter le nombre d'analyses pour ces produits l'année prochaine afin de pouvoir tirer des conclusions efficaces.

- Mycotoxines

Les analyses de mycotoxines ne montraient pas de produits à risque en 2009. Seulement un seul échantillon de riz basmati contenait trop de mycotoxines aflatoxine B1 et un échantillon de céréales de petit-déjeuner contenait trop de zéralénone.

Par rapport à l'année 2008, aucun lot de pommes ou jus de pommes analysé en 2009 ne dépassait les limites en patuline.

- OGM

Du lin génétiquement modifié FP967 non autorisé en Europe a été trouvé dans plusieurs échantillons de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux. Les lots contaminés détectés ont été retirés du marché. Cette variété de lin n'était pas autorisée, mais ne présentait aucun risque pour la santé humaine ou animale.

- Autres analyses

Quelques échantillons des produits « Poisson frais ou congelé, Thon, Charcuterie de poisson » contiennent trop de ABVT. Le faible nombre d'échantillons ne permet pas de généraliser l'état des produits de poissons, il faudra élargir le nombre d'analyses l'année suivante.

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.

## Conclusion

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, et des efforts d'orientation plus efficace des contrôles prenant en compte les résultats des contrôles antécédents seront encore réalisés.

Les objectifs du plan pluriannuel de contrôle de la sécurité alimentaire ont pu être atteints en 2009. En effet, les inspections et analyses prévues ont été réalisées et les niveaux de conformité sont assez bons.



## Annexes

- Annexe 1 : Inspections établissements – Rapport annuel intégré 2009 – Luxembourg
- Annexe 2 : Analyses – Rapport annuel intégré 2009 - Luxembourg
- Annexe 3 : Liste des rapports spécifiques 2009

