



Luxembourg

Rapport annuel intégré du Plan de contrôle national pluriannuel (MANCP)

2010

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 2478-3542
Fax	+352 24 87 31 58



Table des matières

1.	Indicateurs de l'efficacité des contrôles.....	4
	A. Indicateurs de performance globale ?	4
	B. Indicateurs de performance sélectionnés par les autorités compétentes	5
2.	Commentaires et évaluation des données clefs de contrôle 2010 – priorités de contrôle et tendances en matière de manquement.....	6
	A. Contrôle des établissements	6
	Evolution des priorités de contrôle ou des critères d'évaluation des risques	6
	Nombre de contrôles prévus >< nombre de contrôles réalisés	7
	Résultats des contrôles : % de conformité	8
	B. Contrôle des produits	8
	Evolution des priorités de contrôle ou des critères d'évaluation des risques	8
	Nombre de contrôles prévus >< nombre de contrôles réalisés	9
	Résultats des contrôles : % de conformité	9
	C. Analyse de la tendance en matière de manquement (inspections et analyses)	10
3.	Tendances en matière de sanction et mesures prises en cas de manquement	14
4.	Systèmes d'audit nationaux	14
5.	Ressources.....	14
6.	Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle	15
	A. Législation.....	15
	B. Organisation.....	15
	C. Procédures.....	16
	D. Formations	16
7.	Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire	18
	A. Programmes de formation pour le secteur	18
	B. Campagnes d'information.....	18
	C. Guides de bonne pratique.....	19
8.	Conclusion	19
9.	Annexes.....	19

Abréviations :



ADA	Administrations des Douanes et Accises
ASTA	Administration des Services techniques de l'Agriculture
ASV	Administration des Services Vétérinaires
DS	Direction de la Santé
OSQCA	Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire
SECUALIM	Service de la Sécurité Alimentaire



1. Indicateurs de l'efficacité des contrôles

A. Indicateurs de performance globale ?

Au Luxembourg, les contrôles officiels faisant partie du règlement (CE) 882/2004 ne sont pas regroupés au sein d'une autorité compétente unique, mais plusieurs administrations sont responsables pour les différents domaines et ont mis en place des systèmes spécifiques de contrôle et d'évaluation des contrôles.

L'efficacité des contrôles ne peut donc être évaluée que pour chaque système de contrôle séparément.

Quels sont les indicateurs possibles à choisir par les administrations et services compétents pour évaluer l'efficacité des contrôles ?

Plaintes

Le nombre de plaintes reçues par des consommateurs via le formulaire en ligne sur le site internet de la sécurité alimentaire : [Sécurité alimentaire / Luxembourg - Accueil](#) pourrait être un indicateur du nombre de non-conformités constatées dans le secteur de la distribution et de la restauration et donc, après évaluation de leur pertinence, de la performance des contrôles. Cet indicateur risque cependant ne pas être représentatif ou donner une impression incorrecte de la situation puisque les plaintes ne sont pas toutes justifiées. L'évolution de cet indicateur va être étudiée.

Notification obligatoire des non-conformités par le secteur

Les notifications de problèmes dans le cadre de l'autocontrôle ou contrôle externe de la part des établissements aux administrations compétentes pourraient être un outil pour mesurer la performance des contrôles officiels. Cependant l'autocontrôle et le contrôle externe ne sont pas exigés dans tous les types d'établissements, le nombre d'analyses du secteur est souvent restreint au strict minimum, l'échantillonnage n'est pas nécessairement représentatif, le fait de la non-responsabilité des exploitants face des éventuelles mauvaises qualités de matières premières achetées, et comme il se pourrait que certains établissements omettent de notifier, cet indicateur est rendu imprécis. Il n'est donc pas retenu pour évaluer l'efficacité des contrôles. De même ici l'évolution de cet indicateur va être étudiée.

Evolution du pourcentage de contrôles conformes et non-conformes

L'évolution du nombre/pourcentage de non-conformités constatées lors des inspections et du nombre/pourcentage de résultats d'analyses non satisfaisantes est l'indicateur le plus approprié pour évaluer l'efficacité des contrôles.

Il faut cependant disposer d'une bonne connaissance des différents systèmes de contrôle pour interpréter correctement les résultats obtenus. Comme les administrations compétentes responsables des contrôles officiels ont chacune leur propre système d'évaluation de la conformité et de classification des établissements (conforme ou pas conforme dans le tableau en annexe), une comparaison des pourcentages de conformité



entre les différents secteurs contrôlés ne permet pas de montrer qu'un secteur est plus conforme qu'un autre ou de déterminer un niveau de conformité national.

Néanmoins cet indicateur permet d'avoir une estimation de l'évolution de la conformité d'un secteur au cours des années.

Les autres possibilités mentionnées font partie de l'évolution des risques des autorités compétentes.

B. Indicateurs de performance sélectionnés par les autorités compétentes

SECUALIM :

SECUALIM a mis en place un système de contrôle basé sur des check-lists qui reprennent les différents critères fixés dans la réglementation. Chaque critère de contrôle est coté sur base d'une analyse des risques pour tenir compte de son importance pour le type d'établissement contrôlé.

En appréciant la conformité des différents critères de contrôle (conforme, non-conformité mineure, non-conformité majeure) de la check-list, les inspecteurs déterminent ainsi un taux de conformité globale des établissements pour les contrôles de type *inspection, suivi et audit*.

Les check-lists utilisées sont publiées sous :

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/checkliste/secualim/index.html>

L'indicateur de performance est l'évolution du TGC avec le temps par établissement et par catégorie d'établissement. L'objectif général est fixé à un TCG > 75 %. Le rapport de contrôle comprend un résumé qui permet à l'exploitant de se situer sur l'échelle établie par le Service de la sécurité alimentaire.

ASV-Santé publique :

L'objectif est de dresser un état des lieux standardisé des entreprises actives dans le secteur des denrées alimentaires d'origine animale dans le but d'avoir une évaluation objective de chaque entreprise et de pouvoir les comparer entre elles et juger l'évolution au cours du temps. L'objectif des visites est de vérifier la conformité des entreprises aux normes législatives.

Afin d'assurer une vérification la plus complète possible et d'homogénéiser les appréciations, il convient d'utiliser des check-lists et d'appliquer une grille d'appréciation à trois classes: "Conforme", "Satisfaisant", "Non Conforme". Le nombre de non-conformités trouvées et son évolution au fil du temps peuvent être définis comme critère de performance.

ASV-Santé et bien-être animal :

Les contrôles effectués selon les critères de la conditionnalité fixés au début de chaque année reflètent bien la situation en santé et bien-être animal au Luxembourg. Les évolutions du nombre de plaintes et du nombre de non-conformités trouvées peuvent être définies comme critères de performance.



ASTA-Contrôle des aliments pour animaux :

L'indicateur de conformité est l'évolution du nombre de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'établissements et dans les résultats d'analyses. Les inspections sont réalisées à l'aide de check-lists et les établissements sont classés conformes ou non conformes. Les critères de classement des établissements pourraient cependant être revus l'année prochaine, vu que les critères actuels ne permettent pas de voir l'évolution au cours des années.

2. Commentaires et évaluation des données clés de contrôle 2010 – priorités de contrôle et tendances en matière de manquement

A. Contrôle des établissements

Evolution des priorités de contrôle ou des critères d'évaluation des risques

Il n'y a pas eu de changements importants dans les systèmes de l'évaluation des risques, de définition des priorités de contrôle ou de planification des inspections d'établissements en 2010.

Au niveau de la production primaire (contrôle du bien-être animal, de la santé animale, de l'hygiène des aliments pour animaux, de l'hygiène des denrées alimentaires), les établissements à contrôler sont déterminés comme les années précédentes sur base de trois critères : analyse de risque, choix forcé et choix aléatoire. Pour chaque domaine de contrôle, le nombre minimum d'établissements à contrôler s'élève à minimum 1 pourcent du nombre d'établissements enregistrés. Les critères de l'analyse de risque sont pour le contrôle du bien-être et de la santé animal le taux de mortalité, les rapports d'épidémiologie et les résultats d'analyses en matière de santé animale. Le pourcentage de contrôle retenu en 2010 est de 3 % des établissements enregistrés. Les critères pour le contrôle de l'hygiène des aliments pour animaux sont les catégories et le nombre d'animaux sur l'exploitation.

En 2010 ont commencé les contrôles de la production primaire de denrées alimentaires végétales comprenant des inspections d'établissements agricoles, ainsi que des échantillonnages et analyses de produits. Ces inspections sont réalisées conjointement avec les inspections d'hygiène des aliments pour animaux sur les exploitations agricoles par l'ASTA.

Dans le secteur des aliments pour animaux au-delà de la production primaire il n'y a pas eu de changement : tous les acteurs au Luxembourg sont des fabricants d'aliments composés, revendeurs, moulins mobiles sont contrôlés au moins une fois annuellement.



La planification du contrôle alimentaire de l'ASV des entreprises actives dans le secteur des denrées alimentaires d'origine animale n'a pas changée, la fréquence de contrôle variant entre les entreprises agréées et les entreprises enregistrées. La fréquence change également avec le type de contrôle: vérification de l'infrastructure, vérification des procédures et vérification du fonctionnement. La fréquence des inspections est planifiée de la manière suivante : dans les entreprises agréées l'infrastructure et les procédures sont à contrôler une fois par an, le processus de production en règle générale est à contrôler trois fois par an sauf pour les entreprises avec un processus de production standardisé ou à faible risque comme les entreprises laitières, ou les entrepôts frigorifiques et les entreprises de petite capacité. Les entreprises enregistrées sont à visiter une fois par an en règle générale. Eventuellement, une fréquence plus réduite est d'usage si une structure homogène et standardisée, dont l'activité consiste essentiellement à la revente de produits fabriqués à la maison mère, est en place.

Au niveau du contrôle des entreprises actives dans le secteur des denrées alimentaires d'origine non-animale et des établissements non-agrèés de restauration il n'y a pas eu de changement important depuis la création du service de la sécurité alimentaire en 2009. La SECUALIM n'ayant pas les ressources humaines adéquates pour pouvoir atteindre une fréquence adaptée de contrôle de l'hygiène de base dans les établissements de la restauration, elle a commencé un projet pilote en coopération avec l'administration des douanes et accises (cf. Chapitre 6).

En 2010 ont également été effectués les premiers contrôles des labels de qualité européens « Appellation d'origine protégée AOP », « Indication géographique protégée IGP » et « spécialités traditionnelles garanties STG » au niveau d'établissements revendeurs.

De plus amples informations sur les systèmes de contrôle en place sont disponibles dans le plan pluriannuel publié sur www.securite-alimentaire.lu.

Nombre de contrôles prévus >< nombre de contrôles réalisés

Les nombres de contrôles prévus et réalisés par les administrations compétentes sont repris dans le tableau en annexe.

Dans le tableau on peut voir que les nombres prévus et réalisés correspondent assez bien. Les objectifs des administrations concernant la réalisation du nombre d'inspections planifiées ont donc pu être atteints.

La SECUALIM n'a pas encore pu prévoir un nombre précis d'inspections à réaliser en 2010, vu que ce service n'a seulement été créé qu'en 2009 et qu'au début de sa collaboration avec l'Administration des Douanes et Accises, il n'était pas encore prévisible combien de contrôles pourront être réalisés.



Résultats des contrôles : % de conformité

Les pourcentages de conformité des contrôles officiels sont indiqués dans le tableau en annexe.

Les administrations ont des systèmes différents pour statuer la conformité globale d'un établissement contrôlé. Néanmoins les tableaux montrent que les taux de conformité sont bien dans tous les domaines, sauf le domaine de la restauration où l'hygiène de base n'est pas garantie de façon optimale. En vue de pouvoir contrôler davantage de secteurs et de remédier à ces manquements l'autorité compétente SECUALIM a commencé une collaboration avec l'Administration des Douanes et Accises (Cf. chapitre 6)

Du côté de l'ASTA aucun des établissements agricoles inspectés n'avait des manquements graves à se reprocher pour l'hygiène des aliments pour animaux. Les établissements producteurs, revendeurs et moulins mobiles ne présentaient pas non plus des lacunes en sécurité alimentaire ; les contrôleurs officiels relevaient quelques non-conformités mineures concernant l'étiquetage, le stockage ou la date limite de garantie.

Il faut rester attentif lors de l'interprétation des résultats dans le tableau en annexe pour déterminer une tendance générale pour les différents domaines, puisque le faible nombre d'inspections dans certains domaines ne permet pas de donner une image représentative de tous les types d'établissements.

Le système d'évaluation des établissements contrôlés par les autres administrations ne permet pas d'avoir une indication sur les non-conformités mineures constatées dans le pourcentage de conformité générale reporté dans le tableau, comme c'est le cas pour les contrôles effectués par la SECUALIM.

B. Contrôle des produits

Evolution des priorités de contrôle ou des critères d'évaluation des risques

Il n'y a pas eu de changements importants dans les systèmes de l'évaluation des risques, de définition des priorités de contrôle ou de planification des contrôles de produits et échantillonnages. Les seules modifications qui ont eu lieu sont les suivantes :

Comme l'ASTA a commencé en 2010 à faire des inspections de la production primaire de denrées alimentaires végétales, elle a aussi initié l'échantillonnage et les analyses de produits de la production primaire.

Dans le domaine de l'analyse des aliments pour animaux, l'autorité compétente ASTA a élaboré son analyse de risque quantitative pour la première fois à l'aide du logiciel Win-épiscopé® proposé par l'OSQCA. L'analyse de risque a révélé que les nombres d'analyses réalisés les années précédentes correspondent assez bien aux nombres d'analyses par substance indésirable trouvés par calcul, il n'y a ainsi pas eu de changements importants dans le programme de contrôle.



La SECUALIM a élaboré plusieurs plans pluriannuels partiels de contrôle, par exemple pour les « mycotoxines », les « matériaux en contact des denrées alimentaires », les OGM, les pesticides les dangers microbiologiques et depuis 2010 aussi pour les « additifs alimentaires ».

Ce dernier plan a été élaboré en concertation avec notamment les services vétérinaires.

Nombre de contrôles prévus >< nombre de contrôles réalisés

Les nombres de contrôles prévus et réalisés par les administrations sont repris dans le tableau en annexe.

Pour certains types d'analyse, les autorités compétentes ne peuvent prévoir des nombres précis d'analyses sur les types de produits, puisque les agents de contrôle doivent orienter leur choix des échantillons à prélever en fonction des produits qui se trouvent sur les lieux d'échantillonnage/d'inspection et en fonction des conditions de stockage constatées, prélevant ainsi les produits présentant le plus grand risque alimentaire. Ceci est notamment le cas pour les analyses microbiologiques. La SECULIM a ainsi décidé de se fixer un nombre total d'analyses microbiologiques sur les denrées alimentaires, afin de pouvoir orienter la sélection des échantillons en fonction du risque sans obstacles dus à une prévision de chiffres précis. Parallèlement un plan de contrôle basé sur le risque a été établi pour cibler certains produits à risque. L'ASV, Santé publique a décidé de cibler l'échantillonnage de denrées alimentaires d'origine animale les plus à risque pour pouvoir identifier les germes pathogènes.

Dans le tableau général on peut voir que les nombres prévus et réalisés correspondent assez bien, avec quelques exceptions, celles-ci sont expliquées dans le tableau dans la colonne « Commentaires ».

Les objectifs des administrations concernant la réalisation des analyses d'échantillons et contrôle de produits ont pu être atteints.

Résultats des contrôles : % de conformité

Les pourcentages de conformité des contrôles officiels sont indiqués dans le tableau en annexe.

Le Service de la sécurité alimentaire a revu son recueil de critères microbiologiques en 2010.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/qualite_aliments/recueil_criteres_microbiologiques/recueil_criteres_microbiologiques.pdf

Après revue de ce recueil, la SECUALIM applique à partir du rapport annuel 2010 une grille d'évaluation à plusieurs critères : « conforme » / « acceptable » / « insatisfaisant au regard des BPH » / « non-conforme » et « non conforme avec risque pour la santé » pour



les analyses de qualité microbiologique, parce que ceci permet de donner une meilleure image de la situation.

Dans la plupart des types d'analyse on peut voir que le taux de conformité des produits analysés est très bon : 100% des échantillons prélevés respectant les exigences qui ont été analysés.

Certains contaminants ou agents microbiologiques, présentant un risque majeur pour la santé humaine et animale, ont cependant été détectés à des fréquences assez élevées et ont été surveillés plus activement :

Des *Campylobacter* ont été découverts dans 67 % des échantillons de viande de volaille et de produits de viande de volaille crus. 22 % des échantillons du même type de produits ont été contaminés par *E. coli* 44°C. Dans d'autres produits comme des produits de pâtisserie ou des plats préparés cuits/crus ont très rarement été constatés des *E. coli*.

Des coliformes ont été trouvés dans environ 10 % des produits analysés (produits de pâtisserie, plats préparés crus, cuits, gelés), mais seulement à des concentrations non satisfaisantes au regard des BPH. Ceci est également le cas pour les germes aérobies mésophiles.

Les tableaux montrent encore des migrations de substances en provenance de matériaux en contact avec les denrées alimentaires (Bisphénol A) des contaminations de denrées alimentaires par du Lin OGM CDC Triffid FP 967 (un OGM non autorisée dans l'Union européenne).

La contamination par des pesticides est très rare.

Dans les aliments pour animaux une qualité microbiologique insatisfaisante due à des teneurs trop élevées en levures, moisissures ou germes totaux par rapport aux teneurs de référence a parfois été constatée.

Les eaux de production sont de très bonne qualité dans la grande majorité des échantillons analysés.

C. Analyse de la tendance en matière de manquement (inspections et analyses)

SECUALIM : Denrées alimentaires d'origine végétale et restauration

Le Service de la sécurité alimentaire existe seulement depuis 2009, il est ainsi trop tôt pour pouvoir dégager des tendances globales, soit dans le domaine du contrôle des établissements, soit dans le domaine du contrôle des produits.

A titre d'information, voici le tableau des non-conformités 2010 dans le domaine des établissements actifs dans le secteur des denrées alimentaires :

tableau en %	Conforme	NC Majeure	NC Mineure
HACCP - Autocontrôle	21,0	50,4	28,6
Hygiène	47,1	24,1	28,9
Responsabilités de l'exploitant	60,5	22,3	17,2
Traçabilité	82,0	4,3	13,7



ASV : Santé et bien-être animale:

La tendance globale en matière de respect de la réglementation par le secteur est positive. Il y a constat de manquements mineurs avec impact faible.

ASV : Denrées alimentaires d'origine animale

La tendance globale en matière de respect de la réglementation par le secteur est positive. Les paramètres contrôlés peuvent être regroupés d'une part sous gestion et hygiène de personnel et d'autre part sous procédures de fabrication et de surveillance des produits et de l'entreprise. En comparant 2009 à 2010 le pourcentage de la répartition entre les non-conformités des différents paramètres restent presque le même sauf en ce qui concerne celui des non-conformités dans le nettoyage qui est passé de 19% à 23%. Ici un effort reste à réaliser en ce qui concerne l'équipement des salles de production et de l'infrastructure des frigos de stockage.

Les principaux manquements se situent au niveau des GMP/HACCP avec un niveau de conformité de 64% dans les boucheries. Un nouveau guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP est en élaboration avec finalisation prévue en 2011. En ce qui concerne les contrôles des produits d'origine animale on note une diminution de la fréquence de Salmonella due probablement au programme d'éradication en place dans le secteur de la volaille. Depuis quelques années, un pourcentage de non-conformités supérieur est noté dans les viandes de volaille et les produits de viande de volaille surtout pour *Campylobacter*, et dans un moindre degré pour *E. coli*. Les priorités nationales seront entre autres axées sur ces germes.



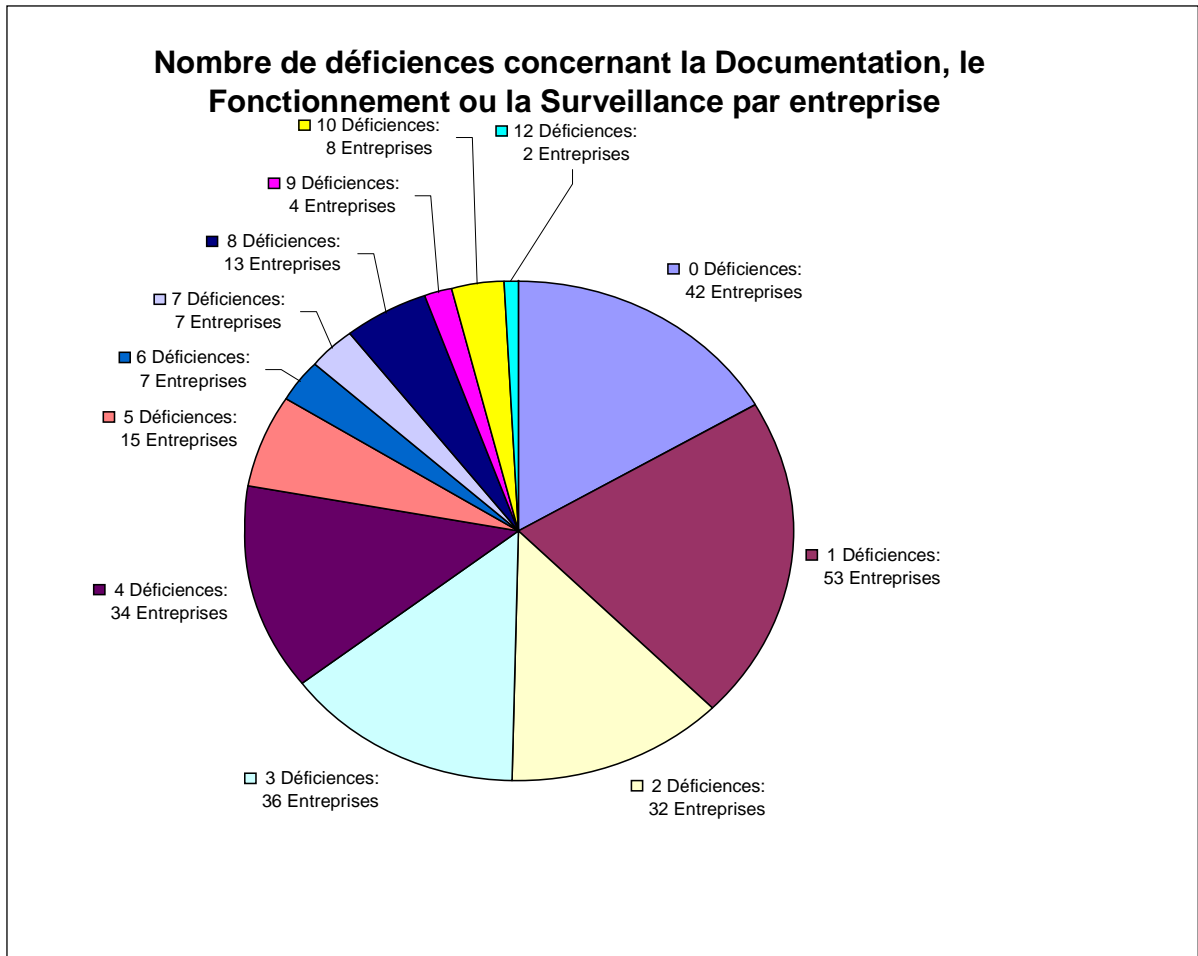


Figure 1 : Secteur des denrées alimentaires d'origine animale - nombre de déficiences concernant la documentation, le fonctionnement ou la surveillance par entreprise



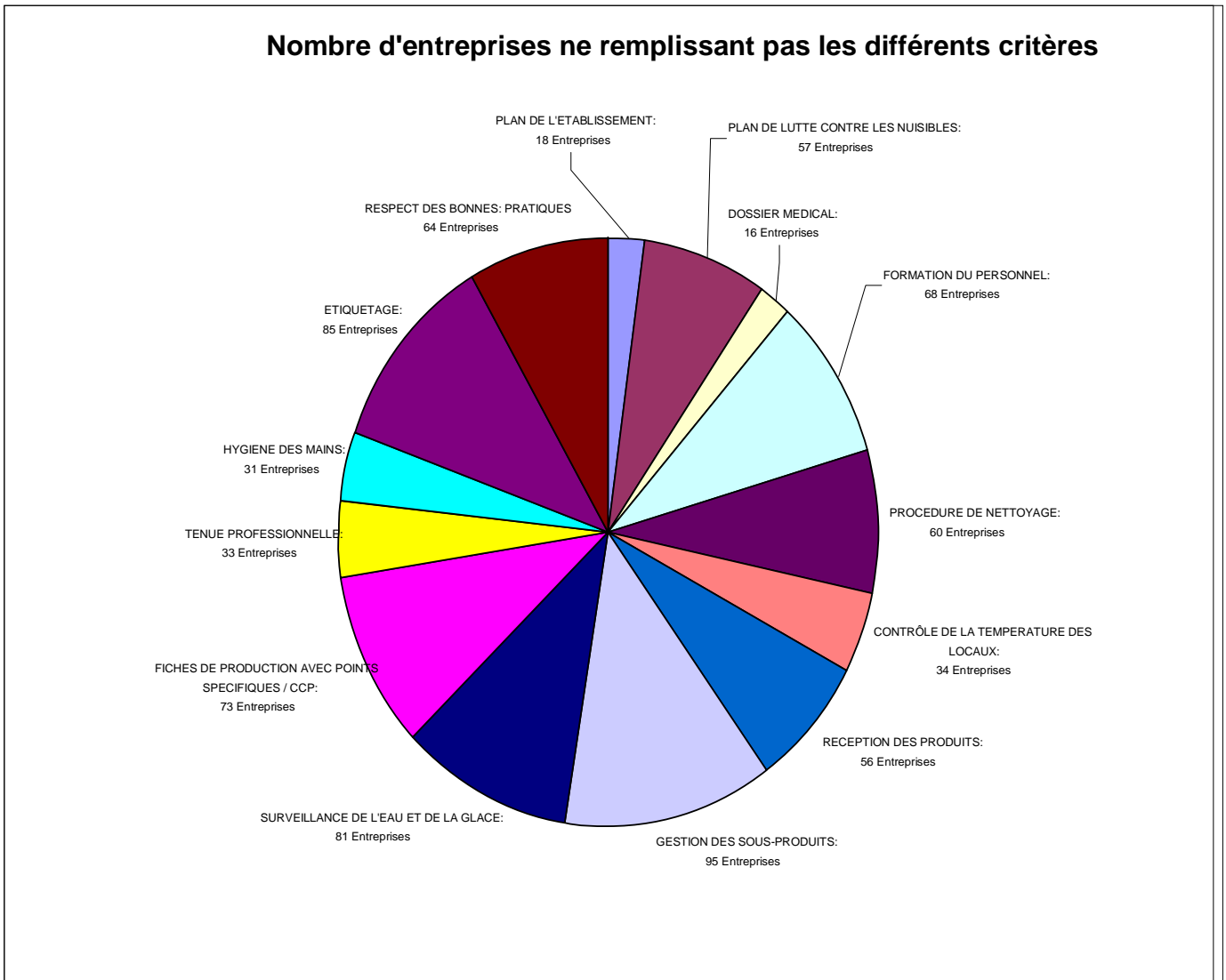


Figure 2 : Secteur des denrées alimentaires d'origine animale - nombre d'entreprises ne remplissant pas les différents critères

ASTA : Aliments pour animaux

Les principaux types de manquements sont des non-conformités mineures, comme l'étiquetage (constituants analytiques) et parfois la qualité microbiologique des aliments pour animaux. Au niveau des inspections des établissements n'ont été constatés que des manquements mineurs.

Dans les autres domaines de contrôle, il est très difficile de voir des tendances générales.



3. Tendances en matière de sanction et mesures prises en cas de manquement

Dans aucun des domaines de contrôle n'ont eu lieu des fermetures d'établissements, des amendes administratives ou des poursuites judiciaires, parce que ces mesures ne sont que très rarement nécessaires.

La législation luxembourgeoise ne prévoit le moyen des amendes administratives.

En matière de poursuite pénales, le Service de la sécurité alimentaire a eu une entrevue avec les représentants du parquet de Luxembourg et Diekirch pour mettre en œuvre une nouvelle procédure simplifiée : ordonnance pénale sur base des rapports de contrôle de la SECUALIM, la peine pouvant aller de 300 à 2000 €

En 2010, ont ainsi été dressés 15 procès verbaux aux parquets. Les établissements concernés se situent tous dans le domaine de l'HORESCA.

Dans le domaine de la santé animale et du bien-être animal, il n'y a que très rarement des arrêts ordonnés d'exploitations et très peu d'amendes prescrites ou des poursuites judiciaires engagées. Un moyen de sanction efficace est la réduction des aides dans le cadre de la conditionnalité des aides financières. Il n'y a pas vraiment de tendance d'accroissement ou de diminution du nombre des non-conformités ayant comme conséquence une réduction des aides financières.

Dans le secteur des aliments pour animaux il n'y a que très rarement des sanctions ou de mesures administratives nécessaires, vu que qu'il n'a pas eu de manquements graves les dernières années.

4. Systèmes d'audit nationaux

L'OSQCA est chargé de la réalisation et/ou de l'évaluation des audits des autorités de contrôle réalisés en vertu de l'article 4 du règlement (CE) n° 882/2004.

En 2010, OSQCA n'a pas pu auditer les différents services assurant les contrôles officiels par manque de ressources humaines et de temps dû à son rôle de point de contact permanent pour la Commission européenne notamment en ce qui concerne le système des alertes rapides (RASFF). Il s'y ajoute qu'un audit général des systèmes de contrôle du Luxembourg était réalisé par l'Office alimentaire et vétérinaire en 2010.

5. Ressources

Les ressources des différentes administrations affectées aux différents systèmes de contrôle sont décrites dans les fiches du plan de contrôle national pluriannuel intégré (MANCP) :

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



Les programmes de contrôle spécifiques sont rapportés dans la liste des rapports spécifiques en annexe. Les budgets nécessaires à ces programmes ont été alloués par la Commission européenne et par le Gouvernement du Grand-duché de Luxembourg.

Les budgets alloués aux activités liées aux contrôles officiels ont été les mêmes que les années précédentes.

Concernant le budget alloué par l'Etat dans le domaine du contrôle officiel de la santé animale, un programme obligatoire d'éradication de BVD a été mis en place tandis que les programmes d'IBR et de Paratuberculose ont été continués facultativement sur l'initiative des fermiers.

En 2010 ont eu lieu les changements suivants dans les ressources :

Les ressources humaines du service de la SECUALIM ont été augmentées d'un poste administratif (1 équivalent temps plein).

6. Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

A. Législation

Il n'y a pas eu de changements dans la législation en 2010, mais certains projets de modifications de législation sont en train d'être revus et finalisés. Par ailleurs 3 règlements respectivement arrêtés ministériels ont été publiés :

- Arrêté ministériel du 14 avril 2010 portant reconnaissance de l'eau de l'aquifère «de Keuper» comme eau minérale naturelle.
- Règlement ministériel du 16 juin 2010 portant modification de l'annexe I du règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.
- Règlement ministériel du 14 septembre 2010 portant modification de l'annexe II du règlement grand-ducal modifié du 4 mars 1997 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.

B. Organisation

Au niveau de l'organisation des administrations, la SECUALIM a commencé un projet pilote avec l'Administration des douanes et accises (ADA) pour le contrôle du secteur HORECA (restauration). Le modèle de la collaboration est celui d'une administration compétente (SECUALIM) assisté par un organe de contrôle (ADA).

SECUALIM a défini les procédures et documents qui régissent la collaboration. Par ailleurs, SECUALIM établit un programme de contrôle pour l'ADA.

Quatre agents de l'ADA ont été formés et encadrés spécifiquement en 2010 (1 semaine de formation théorique et 6 semaines de formation pratique). Ceci a permis une



augmentation considérable du pouvoir de contrôle et donc de la fréquence de contrôle dans le secteur HORESCA.

Tous les contrôles sont enregistrés dans une base de données commune et des rapports standardisés sont émis suite aux contrôles.

Néanmoins pour que ce modèle de collaboration puisse fonctionner efficacement à long terme, la SECUALIM a dû mobiliser des ressources en personnel SECUALIM : 0.5 ETP (0.25 ETP ingénieur et 0.25 ETP agent de contrôle) pour assurer l'encadrement des agents de l'ADA. Ces ressources entraînent une diminution du pouvoir de contrôle propre à SECUALIM : dans une première phase, une fréquence de contrôle de 05/an a été visée pour les établissements du secteur HORESCA .

Dans le domaine du contrôle du bien-être animal et de la santé animale, l'ASV a également renforcé la collaboration avec l'Administration des douanes et accises.

C. Procédures

A coté de la révision annuelle des priorités nationales, la SECUALIM a introduit de nouvelles priorités nationales pour les contaminants agricoles, « mycotoxines », pesticides et OGM. En outre, en 2010 le plan de contrôle communautaire pour les résidus de pesticides a été mis en œuvre par SECUALIM.

Par ailleurs un plan de contrôle pour les dangers microbiologiques a été établi dans les denrées prêtes à la consommation. («ready-to-eat-food»).

SECUALIM a également mis en place un nouveau plan pour le contrôle des additifs alimentaires en collaboration avec OSQCA et les services vétérinaires.

Suite à l'évolution de la législation européenne , SECUALIM a dû mettre en place un système de contrôle à l'importation pour le règlement CE N° 669/2009 pour les denrées d'origine non-animale.

Dû à l'accréditation selon la norme ISO 17020 :1998, l'ASV est tenue à revoir ses procédures régulièrement.

Pour la détermination quantitative et scientifique du nombre d'analyses d'aliments pour animaux quant à la présence de substances indésirables, l'ASTA a appliqué en 2010 une nouvelle méthode d'analyse de risque quantitative, proposée par l'OSQCA et qui est déjà appliqué par SECUALIM : calcul du nombre d'échantillons à analyser sur base d'estimations du danger et de la prévalence à l'aide du logiciel Winepiscopes®.

Les autorités compétentes n'ont pas mis en place de nouveaux systèmes informatiques pour le contrôle officiels.

D. Formations

Les formations continues des agents de contrôle de la chaîne alimentaire sont coordonnées par l'OSQCA. Plusieurs agents de contrôle ont suivi des formations nationales et/ou des trainings européens BTSF mis en place par la Commission européenne afin de maintenir et d'augmenter leur qualification en matière de contrôle officiel de la chaîne alimentaire :



Nom de la formation nationale	Service/autorité ayant suivi la formation
Les droits et pouvoirs des Officiers de Police Judiciaire (OPJ)	ASTA
Management de la Qualité au sein des organismes d'inspection selon la norme ISO/CEI 17020	ASV, ASTA, LNS (Laboratoire national de la Santé), DS (Direction de la Santé), SECUALIM, IVV (Institut viti-vinicole)
Rappel sur la méthode d'audit interne	ASV, ASTA, LNS, DS, SECUALIM, IVV
Contaminations par des mycotoxines, furanes, acrylamides, hydrocarbures polycycliques, benzènes	ASV, ASTA, LNS, DS, SECUALIM, IVV
La Rage: prévention et surveillance	ASV, ASTA, DS
Validierung und Absicherung von Excel-Anwendungen	ASTA, LNS, LMVE, IVV
Norme ISO 17020-initiation	DS, ASTA, LNS
Métrologie	ASV, ASTA, IVV, LNS
Norme ISO 17025-avancement	ASV, ASTA, LNS, DS, SECUALIM
Conduite d'une réunion	ASV, ASTA, LNS, DS, SECUALIM

Nom de la formation BTSF	Service/autorité ayant suivi la formation
HACCP Type 2	ASV, DS, 2 personnes
Food Hygiene and Control: Meat and meat products	ASV, 1 personne
Food Hygiene and Control: Fishery products	ASV, 1 personne
Zoonoses (Salmonella) control	ASV, 2 personnes
Monitoring zoonoses and applying microbiological criteria in foodstuffs	ASV, DS, 1 personne
Animal Welfare	ASV, 3 personnes
Plant Health Controls: Internal controls required by EU emergency decisions (non-forestry)	ASTA, 1 personne



Food contact materials	DS, 1 personne
Feed Law	ASTA, 1 personne
Import controls of food of non-animal origin	DS, 1 personne
RASFF	OSQCA, 2 personnes

7. Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

A. Programmes de formation pour le secteur

La SECUALIM et l'ASV ont fait la promotion des formations des chambres professionnelles. L'ASV - Santé publique a assuré des formations aux professionnels du secteur des viandes.

L'ASV - Santé et bien-être des animaux a assuré une formation sur le bien-être des porcs au secteur. En plus, des cours de formation mentionnés dans le règlement (CE) 1/2005 ont été donnés aux transporteurs intéressés.

B. Campagnes d'information

Une campagne d'information spécifique par l'ASV pour le secteur a eu lieu sur la BVD grâce à l'aide de brochures.

Des informations spécifiques ont été fournies par l'ASTA à des élèves du Lycée technique agricole sur les activités du service de contrôle des aliments pour animaux et sur les exigences d'hygiène des aliments pour animaux à respecter au niveau des établissements agricoles.

L'ASV a organisé un stand d'information à la foire agricole nationale 2010 dans le cadre de la campagne de sensibilisation « One health - animals and humans » menée par la Commission européenne. Le but était de sensibiliser le public sur les précautions à prendre lors de l'introduction dans la Communauté de colis personnels de produits d'origine animale, lors des voyages internationaux et d'importations de denrées alimentaires d'origine animale et d'animaux vivants.

En 2010 le service de contrôle des aliments pour animaux de l'ASTA n'a pas eu de stand à la foire agricole d'Ettelbruck pour donner des explications aux agriculteurs sur les



exigences d'hygiène des aliments pour animaux à respecter, puisque ceci a déjà été fait en 2008 et 2009.

SECUALIM a édité deux dépliants sur les prescriptions d'hygiène :

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/hygiene_alim/prescriptions/index.html

C. Guides de bonne pratique

La Chambre des métiers est en train d'élaborer un nouveau guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP destiné aux métiers de la chaîne alimentaire. L'ASV-Santé publique et la SECUALIM ont réalisé des travaux de revue de ce guide de bonnes pratiques d'hygiène afin de l'aligner aux exigences légales.

8. 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 ; 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 2010. En effet, les inspections et analyses prévues ont été réalisées et les niveaux de conformité sont assez bons.

9. Annexes

- Annexe 1 : Inspections établissements – Rapport annuel intégré 2010 – Luxembourg
- Annexe 2 : Contrôle produits – Rapport annuel intégré 2010 - Luxembourg
- Annexe 3 : Liste des rapports spécifiques 2010

