

Synthèse du rapport annuel intégré du plan de contrôle national pluriannuel 2011 (Executive Summary)

1. Efficacité globale des contrôles

L'indicateur de performance retenu par les administrations compétentes pour évaluer l'efficacité des contrôles officiels et/ou l'efficacité de leur analyse de risque appliquée est l'évolution du pourcentage de non-conformités constatées lors des contrôles.

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

La plupart des différents types d'établissement respectent les exigences légales, et la majorité des non-conformités constatées sont des non-conformités sans risque immédiat pour la sécurité alimentaire, les systèmes de contrôles peuvent donc être considérés efficaces.

2. Données clés concernant les contrôles

En 2011, il n'y a pas eu de changements importants dans la fixation des priorités de contrôle ou dans les critères d'évaluation des risques.

Deux nouvelles activités de contrôles ont été commencées en 2011:

- contrôle des denrées alimentaires végétales à l'importation par le Service de la Sécurité Alimentaire
- contrôle de l'identification des équidés par l'Administration des Services Techniques de l'Agriculture en collaboration avec l'Administration des Douanes et Accises

Les objectifs des autorités compétentes en termes de nombre de contrôles planifiés ont pu être atteints.

Les contrôles montrent que la plupart des établissements respectent assez bien les exigences légales, et que les types de non-conformités constatées sont plus ou moins similaires d'année en année et sans risque immédiat pour la sécurité alimentaire.

Concernant les résultats d'analyses de produits, quelques produits :

- ont été de mauvaise qualité microbiologique,
- avaient des teneurs trop élevées en patuline,
- avaient des teneurs trop élevées en acrylamide et nitrates,
- quelques matériaux en contacts libéraient trop de substances dangereuses,

et la majorité des produits ne présentait pas de non-conformités.

Face aux incidents qui ont eu lieu dans d'autres pays, au Luxembourg il n'y a eu aucun aliment pour animaux ou denrée alimentaire qui a été contaminé par EHEC, par de la radioactivité ou des dioxines.

3. Analyse de la tendance en matière de manquements

Au niveau des inspections d'établissements, les résultats des contrôles ne montrent pas d'évolution de la conformité générale des différents types d'établissements au cours des



années, avec des taux de conformité assez élevés dans la plupart des types d'établissements. Une conclusion qu'on peut cependant tirer des résultats de contrôle, c'est que le secteur de l'HORESCA est moins « conforme » que le secteur de l'alimentation collective.

Depuis quelques années les résultats d'analyses des produits échantillonnés semblent montrer une diminution de la contamination de la chaîne alimentaire par des Salmonelles avec cependant une augmentation puis stabilisation de la contamination par des Campylobacters. Les résultats des contrôles et analyses ne montrent pas de domaine ou de tendance à risque important.

4. Les tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

En 2011, il n'y a pas eu de fermeture d'établissements, mais une vingtaine d'établissements ont été condamnés au Parquet pour infractions multiples et répétées contre le règlement (CE) n° 852/2004. Le juge de police a fixé une peine de 300 à 2000 € souvent entre 1000 et 2000 €

Dans le domaine de l'hygiène des aliments pour animaux, de la santé animale et du bien-être animal (production primaire), il n'y a pas eu de grand changement du nombre des non-conformités constatées par rapport aux années précédentes, ayant eu comme conséquence une réduction des aides financières dans le cadre de la cross-compliance. 11 établissements ont eu des réductions des aides financières pour des non-conformités dans le domaine de la santé animale et du bien-être animal, et un établissement pour des non-conformités dans le domaine de l'hygiène des aliments pour animaux.

5. Systèmes d'audit nationaux

Le système d'audit des autorités de contrôle par l'Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire est fonctionnel, mais aucun audit n'a été réalisé en 2011. Le programme d'audit n'a pas pu être accompli pour des raisons de manque de temps disponible.

6. Ressources

Les budgets alloués aux activités liées aux contrôles officiels ont été environ les mêmes que les années précédentes, sauf la SECUALIM a vu une augmentation de son budget de fonctionnement de 33% par rapport à 2010.

Les ressources humaines du service de la SECUALIM ont été augmentées en 2011 de 0.25 ETP agent sanitaire, de 0.5 ETP ingénieur et de 1.0 ETP inspecteur pour les contrôles à l'importation. Au sein des autres administrations compétentes, les ressources humaines n'ont pas changé.



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

Le service juridique a travaillé en 2011 sur la révision de la loi de base de 1953 sur le contrôle des denrées alimentaires et plusieurs nouveaux règlements grand-ducaux et ministériels ont été publiés.

La collaboration du Service de la sécurité alimentaire avec l'Administration des douanes et accises a été intensifiée en 2011, 4 agents de plus de la Douane ont été formés pour réaliser les contrôles de l'hygiène de base. L'ASTA-Service de la production animale a également commencé une collaboration avec l'Administration des Douanes et Accises dans le domaine du contrôle de l'identification des équidés. Des agents de la Douane ont été formés et encadrés pour réaliser ces contrôles.

Plusieurs agents de contrôle ont suivi des formations nationales et européennes (BTSF) pour mettre à jour leurs compétences dans le cadre du contrôle officiel.

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

Les autorités compétentes ont proposé plusieurs formations aux professionnels des secteurs de la chaîne alimentaire.

La SECUALIM a retravaillé son recueil de législation et a édité des dépliants sur la patuline, les ustensiles de cuisine en mélamine et les repas sur roue.

La Chambre des métiers a finalisé en 2011 un nouveau guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP destiné aux métiers de la chaîne alimentaire. Celui-ci a été revu par les autorités compétentes.

