



Luxembourg

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

des contrôles officiels dans le cadre du règlement (CE) n° 882/2004

2014

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 2487-3158

Table des matières

1) Aspects généraux pour tous les systèmes de contrôle	4
A. Les alertes rapides du système RASFF	4
B. La formation continue	5
2) Indicateurs de performance choisis par les administrations compétentes	7
A. Indicateurs de performance globale : Généralités	7
B. Indicateurs de performance des différentes autorités compétentes	7
3) Rapports des systèmes de contrôle :	9
1. Contrôle de la santé animale	10
2. Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)	13
A. Contrôle des établissements:	13
B. Contrôle des Produits.....	16
3. Contrôle des animaux et denrées alimentaires d'origine animale à l'importation	18
4. Contrôle des aliments pour animaux.....	20
5. Contrôle des ESB et sous-produits animaux.....	31
6. Contrôle des médicaments vétérinaires	33
7. Contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires.....	35
8. Contrôle de l'importation des denrées alimentaires d'origine non-animale.....	40
9. Contrôle des produits phytopharmaceutiques	43
A. Contrôle de la mise sur le marché et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques	43
B. Contrôle des résidus de pesticides	45
10. Contrôle du bien-être animal	47
11. Contrôle de la santé des plantes	50
12. Contrôle des OGM.....	52
13. Contrôle de l'étiquetage et des allégations nutritionnelles	54
14. Contrôle des contaminants dans les denrées alimentaires	56
15. Contrôle des compléments et de l'alimentation particulière.....	60
16. Contrôle des matériaux en contact.....	61
17. Contrôle de la production primaire	63
18. Contrôle de l'agriculture biologique.....	66
19. Contrôle des signes de qualité européens (AOP-IGP-STG).....	68
20. Contrôle des additifs alimentaires.....	70
21. Contrôle des allergènes alimentaires	71
3) Conclusion générale.....	72
4) Annexe	72



Abréviations:

AOP	Appellation d'origine protégée
ADA	Administrations des Douanes et Accises
ASTA	Administration des Services Techniques de l'Agriculture
ASV	Administration des Services Vétérinaires
BTSF	Better training for safer food
DAOA	Denrées alimentaires d'origine animale
DAOnA	Denrées alimentaires d'origine non animale
DPM	Division de la Pharmacie et des Médicaments
DS	Direction de la Santé
IGP	Indication géographique protégée
MANCP	Multiannual national control plan : Plan de contrôle national pluriannuel
OSQCA	Organisme pour la Sécurité et la Qualité de la Chaîne Alimentaire
PIF	Poste d'inspection frontalier
SECUALIM	Service de la Sécurité Alimentaire
STG	Spécialité traditionnelle garantie
UNICO	Unité de contrôle



1) Aspects généraux pour tous les systèmes de contrôle

A. Les alertes rapides du système RASFF

Le système d'alerte rapide des denrées alimentaires et aliments pour animaux est géré au Luxembourg par l'OSQCA.

www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/rasff_alerte_rapide/index.html

En 2014, 85 notifications de la Commission européenne concernant le marché luxembourgeois ont été reçues par l'OSQCA, qui les a été transférées, après une première évaluation du risque, aux administrations compétentes concernées. Celles-ci s'adressent aux exploitants pour veiller que les mesures nécessaires sont prises et pour en assurer le suivi. Les notifications reçues peuvent être classées comme suit :

- 64 alertes,
- 8 informations «pour attention»,
- 13 informations «pour suivi».

Type		Suivi fait par	
Denrées alimentaires	78	ASV	39
		SECUALIM	39
Aliments pour animaux	3	ASTA	3
Matériaux en contact	4	SECUALIM	4

Tableau récapitulatif des types de notifications 2014 et des administrations chargées de leur suivi.

Suite aux contrôles officiels réalisés par les administrations luxembourgeoises et après détection de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux non-conformes, 12 notifications originales ont été émises du Luxembourg vers le RASFF via l'OSQCA.

Le tableau ci-dessous reprend le détail de ces notifications.



Search result: 12 notifications

Created on 30.07.2015

Search criteria | Year 2014 | Notified by Luxembourg (LU)

date	reference	product type	notification type	notification basis	notified by	countries concerned	subject	action taken	distribution status
crustaceans and products thereof									
23.12.2014	2014.1766	food	information for follow-up	food poisoning	Luxembourg	Belgium (D/O), Finland (D), Luxembourg (D), Vietnam (O)	Salmonella (presence /25g) and high count of Escherichia coli (550 CFU/g) in frozen tiger shrimp tails from Vietnam, via Belgium	return to consignor	distribution to other member countries
dietetic foods, food supplements, fortified foods									
17.06.2014	2014.A2U	food	border rejection	border control - consignment detained	Luxembourg	Luxembourg, United States (O)	too high content of vitamins in food supplements from the United States	return to consignor	product not (yet) placed on the market
feed materials									
09.04.2014	2014.0486	feed	information for follow-up	company's own check	Luxembourg	Luxembourg (D), Netherlands (O)	Salmonella Rissen (presence /25g) in soybean cakes from the Netherlands	physical/chemical treatment	no distribution from notifying country
food contact materials									
21.11.2014	2014.1595	food contact material	alert	official control on the market	Luxembourg	China (O), France (O), Luxembourg (D)	migration of primary aromatic amines (0.1 mg/kg - ppm) from spatula from China, via France	withdrawal from the market	distribution restricted to notifying country
fruits and vegetables									
20.06.2014	2014.0852	food	alert	official control on the market	Luxembourg	Commission Services, France (D/O), Germany (D), Italy (D), Luxembourg (D), Morocco (O)	dimethoate (0.39 mg/kg - ppm) in green beans from Morocco, via France	recall from consumers	distribution to other member countries
27.08.2014	2014.1188	food	information for attention	official control on the market	Luxembourg	Belgium (O), Luxembourg	cadmium (0.39 mg/kg - ppm) in spinach from Belgium	informing authorities	product (presumably) no longer on the market
06.10.2014	2014.BNY	food	border rejection	border control - consignment detained	Luxembourg	Kenya (O), Luxembourg	omethoate and dimethoate (sum: 0.066 mg/kg - ppm) in fresh peas (Pisum sativum) from Kenya	informing authorities	product not (yet) placed on the market
herbs and spices									
24.07.2014	2014.1017	food	alert	official control on the market	Luxembourg	Commission Services, France (O), Luxembourg (D)	aflatoxins (B1 = 9.53 µg/kg - ppb) in organic paprika powder from France	withdrawal from the market	distribution to other member countries
28.11.2014	2014.1623	food	information for follow-up	official control on the market	Luxembourg	Commission Services, Germany (O), Luxembourg (D)	unauthorised colour Sudan 4 (44 µg/kg - ppb) in yellow curry from Germany	withdrawal from the market	no distribution from notifying country
meat and meat products (other than poultry)									
03.09.2014	2014.1232	food	information for attention	company's own check	Luxembourg	Belgium (O), Luxembourg (D)	Salmonella (presence /10g) in chilled pork-beef balls from Belgium	withdrawal from the market	product (presumably) no longer on the market
soups, broths, sauces and condiments									
21.01.2014	2014.0081	food	alert	official control on the market	Luxembourg	Belgium (O), Commission Services, Luxembourg (D)	too high content of sulphite (440.5 mg/kg - ppm) and undeclared sulphite in mustard from Belgium	recall from consumers	no distribution from notifying country
28.11.2014	2014.1622	food	information for follow-up	official control on the market	Luxembourg	Belgium (O), Luxembourg (D)	unauthorised colour Rhodamine B (17 µg/kg - ppb) in madras curry from Belgium	withdrawal from the market	distribution to other member countries

B. La formation continue

L'OSQCA coordonne la formation continue des agents chargés à procéder aux contrôles officiels. Il s'agit de formations nationales en collaboration avec L'Institut national d'administration publique (INAP) et les formations à niveau européen en collaboration avec la Commission européenne (Chafea).

a) Formation continue nationale

Pour l'organisation de la formation continue nationale, un plan de formation annuel avec des priorités est établi par un groupe de travail mis en place à cette fin. Les administrations impliquées dans les contrôles officiels communiquent leurs besoins en formation, à l'aide desquels le groupe de travail établit le plan de formation et définit les besoins prioritaires.

Dans le cadre de ce plan de formation « Inspections et Laboratoires » ont été organisées en 2014 deux formations pour les agents de la sécurité alimentaire sur les sujets suivants :

- Allergies alimentaires : 25 agents ont participé
- iRASFF : 11 agents ont participé

b) Formation continue européenne

L'OSQCA fonctionne comme point de contact national pour le programme «Better Training for Safer Food (BTSF)» qui est piloté et supervisé par la Commission européenne et géré par l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé et l'alimentation (Chafea).

En 2014, les formations suivantes ont été fréquentées par des agents chargés du contrôle officiel :

- Animal identification, registration and traceability: 1 agent de l'ASV-Santé animale



- Animal welfare in killing for disease control: 1 agent de l'ASV-Santé animale
- Animal welfare in pig production: 1 agent de l'ASV-Santé animale
- Veterinary and Food Safety Control checks at Border Inspection Posts: 1 agent de l'ASV-Santé publique
- Official supervision as regards semen, ova and embryos: 1 agent de l'ASV-Santé animale
- Import controls on certain feed and food of non-animal origin: 1 agent de la SECUALIM
- Food additives, enzymes and flavourings: 2 agents de la SECUALIM
- Food composition and information: 2 agents de la SECUALIM
- Improving risk assessments and controls in primary production of food of non-animal origin: 1 agent de l'ASTA
- Movement of dogs and cats: 1 agent de l'ASV-Santé animale
- New investigation techniques for official controls along the food chain (E-commerce): 1 agent de l'OSQCA
- Organic farming: 1 agent de l'ASTA
- Plant Health Control, EU internal controls required by EU emergency decisions: 1 agent de l'ASTA
- Plant Health Control, EU internal controls required by EU emergency decisions (non-forestry): 1 agent de l'ASTA
- Plant Health Control, EU plant quarantine regime for wood packaging materials: 1 agent de l'ASTA
- Plant Health Control, EU internal plant quarantine regime: 1 agent de l'ASTA
- Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF): 2 agents de l'OSQCA



2) Indicateurs de performance choisis par les administrations compétentes

A. Indicateurs de performance globale : Généralités

Au Luxembourg, les contrôles officiels faisant partie du règlement (CE) n° 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.

Il n'y a pas eu de changement des systèmes d'évaluation de la performance des autorités compétentes par rapport aux années précédentes.

B. Indicateurs de performance des différentes autorités compétentes

SECUALIM :

La 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 (TGC) des établissements pour les contrôles de type *inspection, suivi* et *audit*.

L'indicateur de performance est l'évolution du TGC dans 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.

En 2014, vu le manque de personnel, la fréquence de contrôle a été maintenue entre 0,125 et 0,5, avec une moyenne autour de 0,33.

L'évolution du TGC peut visualiser le niveau de conformité des établissements et n'est pas beaucoup reliée au choix des établissements contrôlés ou à l'analyse de risque de l'administration.

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.

Le contrôle des entreprises comporte trois volets principaux:

- L'évaluation de l'environnement où les produits sont manipulés.
- L'évaluation des précautions prises pour la manipulation des produits.
- La documentation en relation avec les produits.



Vu le nombre relativement restreint des entreprises ainsi que le fait que la majorité ont des activités multiples et suite à son expérience des années précédentes, le service estime que ça ne vaut pas la peine de faire une analyse de risque quantitative pour partager les entreprises en différents groupes suivant la fréquence de contrôles à réaliser mais estime qu'un minimum d'une visite par an par entreprise est un bon compromis.

Afin d'assurer une vérification la plus complète possible et d'homogénéiser les appréciations, le service utilise des check-lists et applique une grille d'appréciation à trois classes: "Conforme", "Satisfaisant", "Non Conforme".

Tous les contrôles et les informations des check-lists sont encodés dans une base de données centrale.

Ainsi il est possible:

- de vérifier l'évolution des contrôles réalisés
- de comparer les résultats entre inspecteurs et entre les entreprises

ASV-Santé et bien-être animal :

Les contrôles effectués dans les exploitations choisies suite à une analyse de risque permettent une surveillance pertinente de la situation en matière de Santé et Bien-être animal au Luxembourg. Les évolutions du nombre de plaintes et du nombre de non-conformités trouvées lors des contrôles officiels peuvent être définies comme critères de performance. La fréquence de contrôle des exploitations agricoles est loin en-dessous de 1, une partie de l'évolution du nombre de plaintes et du nombre de non-conformités peut donc être due au hasard lors de la sélection des établissements ou à l'analyse de risque de l'administration pour le choix non-aléatoire. Le taux de non-conformité parmi les exploitations retenues dans le segment « choix aléatoire » peut être pris en compte comme indicateur de performance.

ASTA-Contrôle des aliments pour animaux :

L'indicateur de performance 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. La fréquence de contrôle des exploitations agricoles est loin en-dessous de 1, une partie de l'évolution du nombre de plaintes et du nombre de non-conformités peut donc être due au hasard lors de la sélection des établissements ou à l'analyse de risque de l'administration pour le choix non-aléatoire. Pour les autres établissements du secteur de l'alimentation animale, la fréquence de contrôle est plus proche de 1 et l'évolution du taux de non-conformités indique bien l'évolution de la conformité des établissements.

ASTA-Contrôle des AOP-IGP-STG, Contrôle de l'agriculture bio, contrôle des produits phytopharmaceutiques, contrôle de la santé des plantes, contrôle de la production primaire :

L'indicateur de performance est l'évolution du nombre de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'établissements et dans les éventuels résultats d'analyses.

DPM-Contrôle des médicaments vétérinaires

L'indicateur de performance est l'évolution du nombre de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'exploitation.



3) Rapports des systèmes de contrôle :

Le rapport de chaque système de contrôle officiel décrit dans le plan de contrôle national pluriannuel (MANCP) a été structuré dans un chapitre séparé dans ce rapport annuel intégré 2014.

Les administrations compétentes ont eu le choix de décrire les informations concernant leur système de contrôle soit dans un rapport annuel partiel à part et dont le lien se trouve dans ce rapport, soit dans le rapport annuel intégré ci-présent. Ceci explique que certains chapitres contiennent directement toutes les informations, d'autres des liens sur des documents séparés contenant les informations.



1. Contrôle de la santé animale

Le système de contrôle de la santé animale, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs1_sante_ani/index.html

c) Efficacité globale des contrôles

L'efficacité des contrôles est mesurée par l'absence d'apparition de maladies jusque-là non détectées ainsi que par la réduction de l'incidence de maladies présentes.

d) Données clés concernant les contrôles

Les contrôles en matière de santé animale sur les exploitations agricoles se font lors des certifications aux échanges et lors des inspections en matière de bien-être animal par les vétérinaires officiels. La certification des échanges intracommunautaires selon la directive 64/432 dans les centres de rassemblement par les vétérinaires officiels, permet également de surveiller la santé animale à un niveau national. Lors d'une suspicion notifiée par l'exploitant ou par le vétérinaire praticien, le vétérinaire officiel vérifie la notification par une inspection sur place.

D'autre part chaque exploitation est liée par un contrat d'épidémiosurveillance à un vétérinaire praticien. Celui-ci est responsable de notifier l'apparition de maladies nouvelles ainsi qu'une mortalité anormale détectée. Il rend compte de la situation sanitaire de ses exploitations par un rapport écrit biannuel qu'il transmet à l'ASV.

La surveillance journalière des résultats d'analyses faites par le LMVE dont la base de données est directement liée à celle de l'ASV, permet également de suivre de près l'évolution sanitaire du cheptel national.

A côté des plans de surveillance obligatoires dont les résultats sont repris dans les rapports spécifiques, le G-D de Luxembourg a mis en place un programme nationale de lutte contre la Paratuberculose en 2005, un programme de lutte volontaire contre l'IBR est en place depuis les années 90 ainsi qu'un programme d'éradication de la BVD depuis 2011.



Le tableau ci-dessous résume les inspections effectuées dans le cadre de la santé animale :

Type d'établissement	Nombre d'établissements existants	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2014	Nombre de contrôles réalisés 2014	Taux de conformité 2014	Nombre de contrôles prévus en 2015
Exploitations agricoles avec : bovins adultes + veaux	1300	Protection et bien-être des bovins adultes	50	65	86%	55
Exploitations agricoles avec bovins et veaux	1300	Identification des bovins adultes	50	65	97%	55
Exploitations agricoles avec veaux	1300	Protection et bien-être des veaux	50	44	73%	55
Exploitations agricoles avec porcs	90	Protection et bien-être des porcs	2	3	100%	1
Exploitations agricoles avec porcs	90	Identification des porcs	2	3	100%	1
Exploitations agricoles avec poules	10	Protection et bien-être des poules pondeuses	7	10	100%	10
Exploitations agricoles avec ovins/caprins	210	Protection et bien-être des ovins/caprins	0	3	100%	2

Les résultats des analyses des différentes maladies animales et pathogènes présentant un risque pour la santé animale sont rapportés dans des rapports spécifiques et pas répétés dans le rapport-ci.

Il n'y a pas eu d'augmentation ni de diminution importante du nombre d'analyses ou de contrôles par rapport aux années précédentes.

e) Analyse de la tendance en matière de manquement

En 2014, une légère baisse du taux de conformité concernant le bien-être des veaux a été enregistré ce qui s'explique par une analyse de risque pertinente permettant d'identifier et de contrôler les exploitations à risque. Aucune nouvelle maladie n'a émergée. La situation en matière de Paratuberculose est restée constante alors que le nombre d'exploitations participant au programme volontaire en matière d'IBR a augmenté. Au bout de quatre années de lutte, les cas de BVD tendent vers zéro.

f) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Des sanctions administratives et financières sont prises en cas de manquement.



g) Ressources pour le contrôle officiel :

Il n'y a pas eu de changements ni du point de vue personnel, ni du point de vue fonds en 2014.

h) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Dans le système de contrôle de la santé animale, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation ou de procédures. Le système informatique a encore été amélioré par une connexion plus étroite aux bases de données SANITEL et LMVE.

Concernant la formation continue, un programme de formation interne est en place et des agents participent régulièrement aux formations BTSF

i) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Des informations relatives à la santé animale sont transmises en cas de besoin par des publications dans la presse agricole. Une réunion annuelle de la Task force Santé Animale rassemble les acteurs principaux du secteur de la production primaire et permet d'informer et coordonner en matière de police sanitaire. D'autre part plusieurs réunions en relation avec la mise en place d'un programme de lutte obligatoire en matière d'IBR ont eu lieu.



2. Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)

Le système de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que les administrations impliquées sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs2_daoa/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

Concernant les contrôles programmés, la majorité des contrôles programmés ont été réalisés. Pour 2015 sera maintenu le même programme qu'en 2014.

Concernant l'homogénéité des contrôles d'un inspecteur à l'autre, il s'avère qu'en ce qui concerne les constatations en relation avec l'état des locaux, il n'y a en général peu de différence d'un inspecteur à l'autre, en ce qui concerne l'appréciation des bonnes pratiques et de la documentation, suite à la modification de la check-list, il y a moins de différences d'un inspecteur à l'autre.

b) Données clés concernant les contrôles :

A. Contrôle des établissements:

Différents types de contrôle sont effectués : audits de l'HACCP ou GMP, inspections étiquetage, inspections hygiène, inspections des exigences de différents textes légaux (Reg (CE) 852/2004, Reg (CE) 853/2004 ; Reg (CE) 1774/2002; Dir (CE) n°2000/13; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007; Reg (CE) 1069/2009 et des contrôles de suivis.

Type d'établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2014	Nombre de contrôles réalisés 2014	Taux de conformité 2014	Nombre de contrôles prévus en 2015
Laiteries	9	Audit HACCP	9	9	88%	9
Laiteries	9	Inspection étiquetage	9	9	100%	9
Laiteries	9	Inspection Hygiène 853	9	9	100%	9
Laiteries	9	Inspection Reg (CE) 1774/2002	9	9	100%	9
Etablissements agréés	43	Audit HACCP	43	37	92%	40
Etablissements agréés	43	Inspection Dir (CE) n°2000/13; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007	43	37	97%	40
Etablissements agréés	43	Inspection Hygiène 853	43	37	92%	40



Etablissements agréés	43	Inspection Reg (CE) 1069/2009	43	37	95%	40
Boucheries/Poissonneries	189	Audit GMP/HACCP	189	154	94%	183
Boucheries/Poissonneries	189	Inspection Dir (CE) n°2000/13; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007	189	154	77%	183
Boucheries/Poissonneries	189	Inspection Hygiène 852	189	154	96%	183
Boucheries/Poissonneries	189	Inspection Reg 1069/2009	189	154	87%	183
Boucheries/Poissonneries	189	Suivi	10	1		5

Concernant les résultats de contrôle des locaux, dans 60% des entreprises, l'entretien de l'infrastructure et des équipements est conforme dans tous les locaux, cependant dans 7% des entreprises plus de un local sur cinq n'est pas conforme pour ces critères.

L'entretien du matériel est presque toujours conforme.

Concernant le nettoyage de l'infrastructure, dans 75% des établissements tous les locaux sont conformes et pour 4% des entreprises plus de un local sur cinq n'est pas conforme

Le nettoyage du matériel est presque toujours conforme dans toutes les entreprises par contre le nettoyage de l'équipement doit encore être amélioré.

Concernant le rangement et la manipulation des produits on constate une nette amélioration par rapport à 2013 à savoir que 70 respectivement 65% des entreprises sont tout à fait conforme à ce sujet. 5% des entreprises ne sont pas encore conforme dans plus de 1 local sur 5 respectivement 1 local sur 4.

Comparé à l'année 2013, il y a eu beaucoup de progrès pour le rangement et la manipulation des produits, pour les autres domaines la situation reste constante ou bien alors il y a des progrès non significatifs.

Concernant les bonnes pratiques et la maîtrise de la documentation, 80% des entreprises sont conformes ou n'ont plus qu'un point ou deux à améliorer. On constate encore une amélioration au niveau des entreprises ne présentant plus aucune déficience. Malheureusement 10% des entreprises présentent encore de nombreuses déficiences à ce sujet.

(Figure 1).



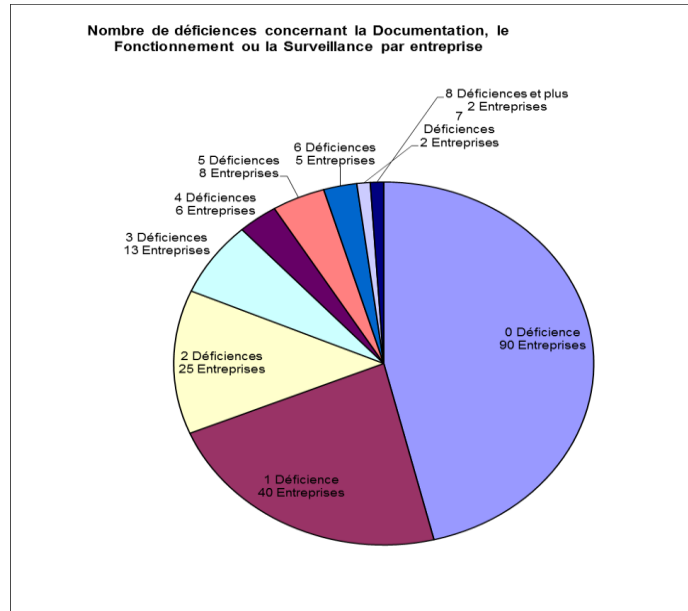


Figure 1 : Nombre de déficiences concernant la Documentation le Fonctionnement ou la Surveillance par entreprise

Le détail des déficiences est représenté par la Figure 2. L'étiquetage et l'identification des produits doit encore être améliorée dans beaucoup d'entreprises. Il y a eu beaucoup de progrès en ce qui concerne la formation du personnel, les procédures de nettoyage et le contrôle de température des locaux.

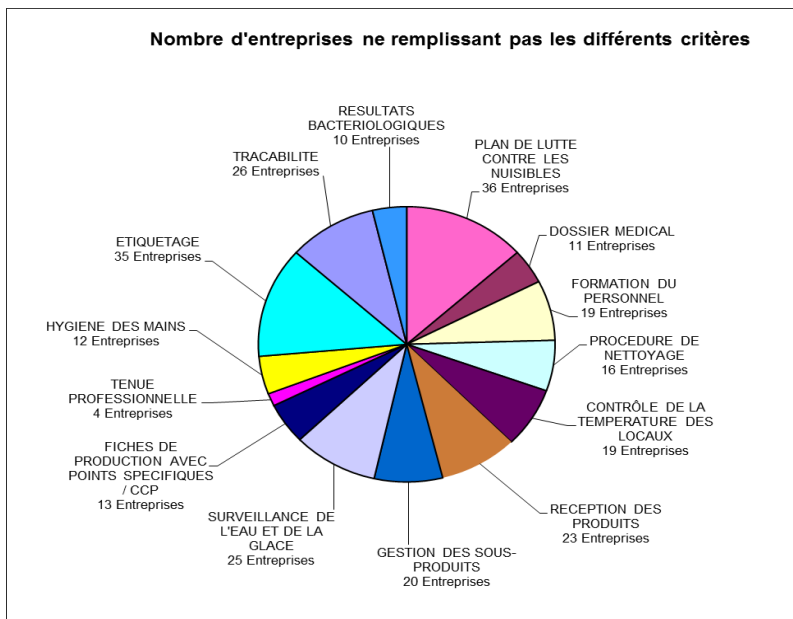


Figure 2 : Nombre d'entreprises ne remplissant pas les différents critères



B. Contrôle des Produits

Voici le tableau avec toutes les analyses effectuées en 2014 :

Type d'analyse	Type de produit	Nombre de contrôles prévus 2014	Nombre de contrôles réalisés 2014	Taux de conformité 2014
Salmonella	viande et produits de viande	20 échantillonnages de produits par semaine sont prévus. Dans le choix des produits l'ASV donne préférence aux produits sensibles tels que: haché, mettwurst, wierschter, grillwurst, jambon cuit et produit de volailles selon besoin et nécessité.	418	99,5%
Salmonella	viande et produits de viande de volaille		65	100%
Salmonella	poissons		16	100%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande		1126	99,7%
Listeria monocytogenes	poissons		41	97,9%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande de volaille		101	99%
EHEC	viande et produits de viande		162	100%
EHEC	poissons		0	100%
EHEC	viande et produits de viande de volaille		0	N.A
Campylobacter	viande et produits de viande		0	100%
Campylobacter	viande et produits de viande de volaille		62	59,6%
E Coli 44°C	viande et produits de viande		1125	96,6%
E Coli 44°C	poissons		39	97,4%
E Coli 44°C	viande et produits de viande de volaille		101	78%
Coliformes	viande et produits de viande		1121	61%
Coliformes	poissons		38	79%
Coliformes	viande et produits de viande de volaille		64	61%
Clostridia	viande et produits de viande		514	93,5%
Clostridia	viande et produits de viande de volaille		40	97,5%
Staphylococcus	viande et produits de viande		1124	89%
Staphylococcus	poissons	39	100%	
Staphylococcus	viande et produits de viande de volaille	101	85%	
Inspection ante mortem	bovins	23708	100%	
Inspection post mortem	bovins	23708	99,8%	
Inspection ante mortem	porcins	163882	99,9%	
Inspection post mortem	porcins	163719	99,5%	
Inspection ante mortem	ovins/caprins	2451	99,9%	
Inspection post mortem	ovins	2450	99,8%	
Inspection post mortem	gibier	5027	99%	



E.Coli	lait et produits laitiers	30	30	100%
Staphylococques coag. pos.	lait et produits laitiers	30	30	100%
Salmonella	lait et produits laitiers	30	30	100%
Listéria monocytogène	lait et produits laitiers	30	30	100%

Concernant la bactériologie sur les produits, les résultats indiquent qu'il n'y a pas de problème majeur pour la sécurité des denrées alimentaires d'origine animale.

Le contrôle de résidus et de contaminants dans les animaux vivants et leurs produits, se fait suivant la directive 96/23/CE et les données sont disponibles dans l'application de la DG SANCO.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Concernant les bonnes pratiques et la documentation, par rapport à 2013 on constate encore une amélioration au niveau des entreprises ne présentant plus aucune déficience.

Dans les autres domaines, il n'y a pas de tendances visibles.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Il n'y a pas de système d'amendes et il est rarement nécessaire d'avoir recours à des poursuites judiciaires. Aucune tendance en matière de sanction ne peut donc être reportée.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel ni de laboratoires désignés en 2014.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Dans le système de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Un projet de loi pour adapter la législation sur les denrées alimentaires d'origine animale est en cours.

Concernant la formation continue, un programme de formation interne est en place et des agents participent régulièrement aux formations BTSF.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

La chambre des métiers organise des formations continues pour le secteur.

Un guide de bonnes pratiques sectoriel a été mis en place par la chambre des métiers.



3. Contrôle des animaux et denrées alimentaires d'origine animale à l'importation

Le système de contrôle des animaux et denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) à l'importation, ainsi que les administrations impliquées sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP) qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs3_import_daoa/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

La planification des contrôles se fait selon les prescriptions européennes et sur base d'une analyse de risque. Tous les contrôles des lots importés sont enregistrés dans le programme TRACES.

Il y a supervision de tous les inspecteurs de façon régulière par le responsable du PIF selon une procédure bien définie, et une vérification systématique par le responsable des documents complétés par les agents de contrôle.

Une fois par an, un audit interne des contrôles de l'importation des animaux et DAOA est réalisé par le responsable du PIF.

Aucune non-conformité essentielle dans le système de contrôle n'a pu être identifiée.

b) Données clés concernant les contrôles :

Voici le tableau avec toutes les analyses effectuées en 2014 :

Type d'analyse	Type de produit ou animal	Nombre de contrôles prévus 2014	Nombre de contrôles réalisés 2014	Taux de conformité 2014	Nombre de contrôles prévus 2015
Escherichia coli	Viande équine	12	12	100%	12
Listeria	Viande équine	12	12	100%	12
Salmonella	Viande équine	12	12	100%	12
Staph. Coag. Pos.	Viande équine	12	12	100%	12
Escherichia coli	Viande de bison	3	3	100%	3
Listeria	Viande de bison	3	3	100%	3
Salmonella	Viande de bison	3	3	100%	3
Staph. Coag. Pos.	Viande de bison	3	3	100%	3
Clostridium perfr.	Boyaux salés	5	5	100%	3
Escherichia coli	Boyaux salés	5	5	100%	3
Listeria	Boyaux salés	5	5	100%	3
Salmonella	Boyaux salés	5	5	100%	3
Trichinella	Viande équine	15	16	100%	12
Multirésidus	Viande équine	2	3	100%	2
Stéroïdes	Viande équine	2	2	100%	2
Tranquillisants	Viande équine	1	1	100%	1



Multirésidus	Viande de bison	1	0		1
Stéroïdes	Viande de bison	1	1	100%	1
Multirésidus	Boyaux salés	2	2	100%	2
Coggins test	Chevaux		4	100%	12

Par rapport aux années précédentes, le nombre de lots importés de viande équine est constant, mais le nombre de lots de trophées de chasse a fortement diminué. Aucune non-conformité n'a pu être rapportée en 2014.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement

Tout comme les années précédentes, il n'y a pas eu de manquements à rapporter, la tendance est donc constante à 100 % de conformité pour tous les types d'analyse.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Il n'y a pas eu de sanctions en 2014, ni lors des années précédentes, ici aussi la tendance est constante à zéro sanctions.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel ni de laboratoires désignés en 2014.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Dans le système de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation ni de procédures. Qui plus est le système informatique est resté le même.

Des formations continues régulières (plusieurs fois par an) des vétérinaires officiels du PIF et des agents de la Douane, sont assurées par le responsable des contrôles à l'importation des animaux et DAOA.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Des réunions d'information ont été organisées par le responsable des contrôles à l'importation des animaux et DAOA pour les opérateurs de l'importation.



4. Contrôle des aliments pour animaux

Le système de contrôle des aliments pour animaux ainsi que les administrations impliquées sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs4_alim_ani/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

Vu que tous les contrôles sont effectués par les mêmes personnes, les contrôles sont évidemment exécutés de manière identique. Concernant la revue de l'efficacité, les procédures de contrôle et l'application de ceux-ci sont revues régulièrement. L'évolution des résultats de contrôle montre une assez bonne stabilité/constance des conformités à un niveau élevé et pas d'observation d'évolution négative de secteurs ou de domaines d'activité.

b) Données clés concernant les contrôles

Les types de contrôles effectués sont des audits, des inspections hygiène et des échantillonnages. Lors d'une inspection hygiène est contrôlée la conformité de l'hygiène dans l'entrepôt des produits aux règlements (CE) 183/2005 et (CE) 178/2002, ainsi que la conformité de l'étiquetage au règlement (CE) 767/2009 et si la DLG est dépassée. La traçabilité et la documentation ne sont pas contrôlées. En cas de doute quant à l'état d'hygiène de certains aliments pour animaux, ceux-ci sont échantillonnés et analysés.

L'audit comprend le contrôle de la documentation, de la traçabilité, des procédures, de l'enregistrement, ... des établissements.

Contrôles d'établissements en 2014 :

Type établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2014	Nombre de contrôles réalisés 2014	Taux de conformité 2014 *	Nombre de contrôles prévus en 2015
Fabricants de matières premières pour aliments pour animaux	8 établissements	Audit	1	0	/	1
		Echantillonnage	0-3	0	cf analyses	0-3
		Inspection Hygiène	1	0	/	1
Fabricants et revendeurs d'aliments composés pour animaux	3 (5) établissements	Audit	0	0	/	1
		Echantillonnage	5-20	7	cf analyses	5-20
		Inspection Hygiène	4	3	67 %	3
Exploitations agricoles	+/- 1569 exploitations agricoles avec	Audit	40	40	97,5 %	41
		Echantillonnage	100-150	129	cf analyses	100-150
		Inspection	40	41	97,6 %	40



	environ 2000 établissements	Hygiène				
« Grands » revendeurs d'aliments pour animaux ***	18 établissements	Audit	0	0	/	1
		Echantillonnage	5-20	10	cf analyses	5-20
		Inspection Hygiène	10-15	10	100 %	10-15
« Petits » revendeurs d'aliments pour animaux ****	28 établissements	Audit	0	0	/	0
		Echantillonnage	0-15	0	/	0-15
		Inspection Hygiène	5-10	6	67 %	5-10
Moulins mobiles	5 exploitations avec 12 moulins mobiles	Audit	0	0	/	0
		Echantillonnage	12-40	(24)**	cf analyses	12-40
		Inspection Hygiène	5-10	5	100 %	5-10
Transporteurs	25 exploitations enregistrées au Luxembourg	Audit	1	1	/	1
		Echantillonnage	5-30	9	cf analyses	5-30
		Inspection Hygiène	5-30	3	100 %	5-30

* : conforme = pas de manquements graves. Les non-conformités mineures comme faute d'étiquetage ou dépassement de la DLG ne sont pas des manquements graves.

** : l'échantillonnage des moulins mobiles = échantillons prélevés sur des exploitations agricoles au moment de la production même par le moulin mobile ou après que les moulins étaient partis, ces échantillons sont aussi comptabilisés dans l'échantillonnage des exploitations agricoles dans le tableau.

*** : « grands » revendeurs = revendeurs ayant un stock assez important de produits tout au long de l'année

**** : « petits » revendeurs = revendeurs n'ayant qu'un petit stock d'aliments pour animaux dans leurs installations

Le nombre planifié de contrôles n'a pas été atteint, à cause du départ en retrait d'un agent de contrôle et ce poste n'a pas pu être réoccupé en 2014.

Au niveau des exploitations agricoles un seul établissement était non-conforme en un point à la législation sur l'hygiène des aliments pour animaux.

Il y a eu des changements au niveau des fabricants d'aliments composés en 2014 : un exploitant qui avait deux sites de production a clôturé ses établissements au Luxembourg et a son site de production dorénavant en Allemagne. Un exploitant qui était revendeur jusque-là a construit sa propre usine d'aliments pour animaux au Luxembourg et produit depuis 2014.

Concernant le niveau de conformité des usines d'aliments pour animaux, il y a un établissement qui n'assure pas toujours la propreté sur le site de production de manière adéquate.

Concernant les petits revendeurs d'aliments pour animaux, de temps en temps il y a de nouveaux établissements qui ne savent pas qu'ils doivent être enregistrés auprès de l'ASTA. Cette non-conformité est résolue au premier contrôle sur place.



La majorité des établissements contrôlés en 2014 respectent bien la législation en vigueur, mais chez certains ont été constatées quelques non-conformités mineures (étiquetage, dates limites de garanties).

Un secteur posant un risque à la sécurité des aliments pour animaux n'a pu être identifié.

Contrôles de produits : échantillonnages et analyses par lieu de prélèvement :

Type d'analyse	Type d'aliment pour animaux	Lieu de prélèvement	Nombre d'analyses prévues 2014	Nombre d'analyses réalisées 2014	Taux de conformité*	Nombre d'analyses prévues en 2015
Screening antibiotiques	38 aliments pour bovins, 28 aliments pour porcs, 5 aliments pour volailles, 4 eaux d'abreuvement	Fabricants d'aliments pour animaux	5	3	100 %	3
		Exploitations agricoles : moulin fixe	6	4	100 %	5
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	12	12	100 %	12
		Exploitations agricoles : AA achetés	29	42	100 %	30
		Exploitations agricoles : eaux d'abreuvement	15	4	75 %	15
		Revendeurs	5	1	100 %	5
		Transporteurs	8	9	100 %	8
		Total	80	75	100 %	80
Contrôle dosage médicaments	1 aliment pour lapins 1 eau d'abreuvement pour porcs	Exploitations agricoles : AA achetés	1	1	0 %	1
		Exploitations agricoles : eaux d'abreuvement	3	1	100 %	3
		Total	4	1	50%	4
Qualité microbiologique : germes totaux, levures, moisissures	31 aliments pour bovins, 21 aliments pour porcs, 5 aliments pour volailles, 5 matières premières	Fabricants d'aliments pour animaux	15	3	100 %	5
		Exploitations agricoles : mélangeur fixe	15	4	75 %	12
		Exploitations agricoles : moulin mobile	20	19	79 %	20
		Exploitations agricoles : AA achetés	30	34	91 %	35
		Revendeurs	15	2	100 %	10
		Transporteurs	5	0		3
		Total :	100	62	87 %	85
Salmonelles	6 matières	Fabricants	20	3	100 %	10



	premières, 41 aliments pour bovins, 25 aliments (eaux) pour porcs, 5 aliments pour volailles	d'aliments pour animaux				
		Exploitations agricoles : aliments à risque	5	6	100 %	5
		Exploitations agricoles : moulin fixe	11	7	100 %	12
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	30	24	90 %	30
		Exploitations agricoles : AA achetés	31	34	100 %	31
		Revendeurs	18	3	100 %	8
		Transporteurs	5	0	100 %	5
		Total	120	77	100 %	100
Protéines animales transformées	23 aliments pour bovins, 9 aliments pour porcs, 6 aliments pour volailles, 1 aliment pour autres animaux	Fabricants d'aliments pour animaux	4	0	100 %	4
		Exploitations agricoles : moulin fixe	4	2	100 %	3
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	4	7	100 %	8
		Exploitations agricoles : AA achetés	20	17	100 %	18
		Revendeurs	10	1	100 %	8
		Transporteurs	3	6	100 %	4
		Total	45	33	100 %	45
		Mycotoxines	56 déoxyivalénol, 56 zéaralénone, 22 aflatoxine, 13 fumonisine, 1 ergot	Fabricants d'aliments pour animaux	10	2
Exploitations agricoles : AA autoproduites	20			9	100 %	10
Exploitations agricoles : Moulin fixe	13			7	100 %	15
Exploitations agricoles : Moulin mobile	12			21	100 %	15
Exploitations agricoles : AA achetés	30			30	100 %	30
Revendeurs	12			3	100 %	5
Transporteurs	3			2	100 %	5
Total	80			74	100 %	85
Métaux lourds Cd, Pb		Fabricants d'aliments pour animaux	5	1	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA	10	13	100 %	15



		autoproduites				
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	5	4	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA achetés	14	15	100 %	18
		Revendeurs	26	1	100 %	15
		Total	60	36	100 %	60
Dioxines		Fabricants d'aliments pour animaux	2	2	100 %	2
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	4	0	100 %	2
		Exploitations agricoles : AA achetés	7	11	100 %	10
		Revendeurs	8	3	100 %	7
		Transporteurs	0	1	100 %	0
		Total	21	15	100 %	21
Résidus de pesticides		Fabricants d'aliments pour animaux	3	0	100 %	3
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	10	9	100 %	10
		Exploitations agricoles : AA achetés	5	0		
		Revendeurs	2	0	100 %	2
		Total	20	9	100 %	15
Mélatamine		Fabricants d'aliments pour animaux	2	0	100 %	2
		Exploitations agricoles : AA achetés	2	0	100 %	2
		Revendeurs	1	0	100 %	1
		Total	5	0	100 %	5
Vérification des constituants analytiques déclarés (macro-, et micro-constituants)	Protéines brutes, Cellulose brute, Cendres brutes, Matières grasses, Amidon, Sucres totaux ; Ca,P Mg, Na, Cu, Fe, Zn,Mn, Vitamine A, Vitamine E	partout	Dépend des produits trouvés	650 Cf. tableau plus loin	entre 69 % et 100 % pour les différents types d'analyses)	Dépend des produits trouvés

AA = aliments pour animaux

* : Conforme = conforme selon les teneurs maximales établies par la directive CE/32/2002 ou conforme selon les teneurs recommandées de la recommandation 575/2006 pour les substances indésirables. Pour la qualité microbiologique : classification des teneurs selon les normes de la



VDLUFA et précisions ci-dessous.

** : AA autoproduites = matières premières cultivées par les exploitants agricoles

Il est très important de rappeler que les prélèvements d'échantillons pour le contrôle officiel sont réalisés selon une analyse de risque et que les niveaux de conformité trouvés lors des contrôles officiels ne sont en conséquence pas nécessairement représentatifs de la situation réelle.

Le tableau montre que pour certaines catégories, il semble que le nombre d'échantillons prévu à prélever n'a pas été tout à fait atteint, mais il faut voir le tableau dans sa globalité : certaines catégories sont quasi identiques, comme les rubriques « revendeurs » et « exploitations agricoles : AA-achetés » sont également comparables, il peut s'agir des mêmes produits, mais prélevés soit auprès d'un revendeur, soit sur une exploitation agricole. Ces catégories de prélèvements se compensent en quelque sorte.

Ci-dessous une petite analyse de la tendance en matière de manquement pour les différents types d'analyse :

Screening Antibiotiques (ABSC) :

La répartition des échantillons couvre assez bien le secteur entier des aliments pour animaux, le nombre prévu d'échantillons d'eau d'abreuvement n'a pas tout à fait été atteint, parce que certains établissements agricoles n'administrent pas de médicaments via l'eau d'abreuvement ou ont un système d'administration de l'eau avec les médicaments, rendant superflu une analyse de traces de médicaments dans l'eau d'abreuvement.

Un seul échantillon d'aliments pour animaux analysé entre 2010 et 2014 contenait des traces d'antibiotiques. Aucun établissement à risque élevé n'a été détecté dans cette période.

Concernant les eaux d'abreuvements, trois échantillons ont été prélevés dans des exploitations porcines, qui ont un appareil de dosage de médicaments sur les conduites d'eaux et un échantillon d'eau provient d'une étable d'engraissement de poulets.

Un échantillon d'eau d'abreuvement pour porcs contenait des traces de doxycycline à hauteur de 6 ppm. L'administration de la doxycycline via l'eau d'abreuvement avait été arrêtée 1-2 semaines avant le prélèvement de l'échantillon d'eau dans les mêmes conduites d'eau. L'éleveur a été demandé de nettoyer les conduites d'eau après toute administration de médicaments via l'eau d'abreuvement.

Contrôle du dosage d'antibiotiques

Il est prévu de contrôler le dosage des antibiotiques qui sont administrés via les aliments pour animaux ou les eaux d'abreuvement sur les exploitations qui sont contrôlées. En 2014, deux dosages déclarés de médicaments ont pu être contrôlés :

Une exploitation agricole était en train d'administrer des antibiotiques au moment du contrôle : de la colistine à 1.000.000 UI/litre aux porcelets sevrés. Le dosage trouvé à l'analyse correspond à la dose administrée.

Une exploitation agricole avait un aliment pour lapins sur lequel était déclaré de la robenidine à 66 mg/kg. L'analyse a trouvé une teneur de 47,3 mg/kg, ce qui ne correspond pas tout à fait à la teneur déclarée en prenant en compte les tolérances.

Qualité microbiologique :

Gt=germes totaux ; l = levures ; m = moisissures



Aliments pour animaux :

- qualité microbiologique normale (qualité 1) : 33 (53,2 %)
- teneur légèrement élevée ou élevée en gt ou l+m (qualité 2) : 12 (19,4 %)
- teneur très élevée en gt ou l+m (qualité 3) : 9 (14,5 %)
- teneur trop élevée en gt ou l+m (qualité 4) : 8 (12,9 %)

Sont considérés comme « non-conforme » les échantillons d'aliments pour animaux ayant une présence « trop » élevée en germes totaux, en levures ou moisissures.

En 2014, environ un quart des échantillons analysés sont de qualité microbiologique médiocre et présentent des teneurs très élevées ou trop élevées en germes totaux, en moisissures ou en levures par rapport aux normes déterminées par le réseau des laboratoires allemands VDLUFA. On peut constater que les aliments pour animaux produits par des mélangeurs mobiles ou fixes à partir de céréales stockées sur les exploitations agricoles sont plus souvent de plus mauvaise qualité microbiologique.

Les raisons principales pour les teneurs élevées en microorganismes dans les matières premières et les aliments pour animaux étaient les mauvaises conditions météorologiques pendant la saison de la récolte 2014 en Europe. Beaucoup de champs n'ont pas pu être récoltés au moment de la maturité des graines à cause des conditions climatiques et les microorganismes ont pu se développer. Certains lots de céréales ont aussi peut-être été récoltés et stockés à teneur en humidité légèrement au-dessus de l'optimum, afin d'éviter une dégradation excessive de la qualité au champ. Cette situation a entraîné une constatation plus fréquente d'une plus mauvaise qualité microbiologique dans les aliments pour animaux en général, mais surtout dans les aliments stockés et mélangés sur ferme. Certaines teneurs trop élevées en levures dans les aliments pour animaux peuvent aussi être dues à des omissions d'étiquetage des levures ajoutées. Déjà en 2013 les aliments pour animaux prélevés sur les exploitations agricoles étaient assez souvent de moins bonne qualité microbiologique. En conséquence plus d'aliments pour animaux avaient été prélevés sur les exploitations agricoles pour vérifier cette tendance.

Dû au fait que les aliments sont échantillonnés et analysés sur base d'une analyse de risque (les aliments à risque étant analysés plus souvent), les données ne permettent pas de conclure sur la qualité microbiologique générale des aliments pour animaux au Luxembourg et de comparer les types d'établissements statistiquement.

Il est important de prendre en compte les conditions climatiques à la récolte pour voir le risque de mauvaise qualité microbiologique des aliments pour animaux et de décider de l'intensité des contrôles des matières premières et des mélanges fermiers.

Salmonelles

Le nombre total de prélèvements et analyses de salmonelles réalisés n'a pas atteint le nombre prévu au plan de contrôle et d'échantillonnage. La répartition des échantillons selon les lieux de prélèvement correspond encore assez bien à la planification, il n'y a juste pas eu assez de prélèvements au niveau des producteurs et revendeurs. Le nombre d'analyses de salmonelles inférieur à la planification est dû à la diminution des ressources humaines du service en mi 2014 après le départ en retraite d'un agent.

En 2014, aucun échantillon analysé ne montrait une présence de salmonelles dans 25 g.

Les dernières années ont montré que la contamination des aliments pour animaux par Salmonella est assez rare, mais existante.



Protéines animales transformées (PAT)

Depuis plus de 5 ans, aucun échantillon analysé ne contenait des traces de Protéines animales transformées.

Le nombre planifié d'échantillons d'aliments pour animaux analysé sur la présence de protéines animales transformées n'a pas tout à fait été atteint. Auprès des revendeurs et des producteurs ont été prélevés moins d'échantillons que prévu. Les aliments composés des fabricants luxembourgeois ont pourtant été contrôlés car leurs aliments ont été prélevés et analysés au niveau des établissements agricoles. La répartition des échantillons ne correspond pas tout à fait à la planification, néanmoins le secteur est assez bien surveillé. Aucun fabricant luxembourgeois n'utilise des PAT et jusqu'à présent les agriculteurs luxembourgeois n'utilisent pas d'aliments pour animaux contenant des PAT. Le risque de contamination croisée est ainsi très faible.

Mycotoxines

En tout ont été analysés 74 échantillons d'aliments pour animaux sur la présence de mycotoxines. En fonction des matières premières dans la composition des aliments pour animaux ont été déterminées les types de mycotoxines à analyser (AFLA, DON, ZEA, FUM, OCHR, T2, HT2), respectivement l'ergot.

Résultats 2014 : tous les résultats d'analyse de la teneur en mycotoxines sont conformes aux limites légales, respectivement aux teneurs recommandées. Malgré les mauvaises conditions climatiques lors de la saison de la récolte des graines, on ne peut pas constater que les teneurs en mycotoxines sont plus élevées que les années précédentes.

Métaux lourds

Les métaux lourds analysés sur les échantillons d'aliments pour animaux sont le cadmium et le plomb.

En 2014, comme les années précédentes, aucun échantillon ne présentait des teneurs en métaux lourds au-delà des teneurs maximales permises.

Le nombre d'échantillons analysés n'a pas tout à fait atteint le nombre planifié, surtout au niveau des échantillons prélevés auprès des revendeurs.

Dioxines

En 2014, comme les années précédentes, aucun échantillon ne présentait des teneurs en dioxines et en composés similaires aux dioxines au-delà des teneurs maximales permises.

En 2014 le nombre prévu d'échantillons à analyser sur la présence de dioxines, (PCD et PCDD/PCDF) a quasiment été atteint et la répartition correspond à la planification en considérant que les aliments achetés par les exploitations agricoles auraient aussi pu être prélevés auprès des revendeurs.

Résidus de pesticides

En 2014, aucun échantillon d'aliments pour animaux analysé ne contenait des traces de résidus de pesticides.

Le nombre d'échantillons analysés est un peu inférieur au nombre d'analyses planifiées.



Etiquetage

Il est prévu de prélever chaque année environ 100 échantillons d'aliments pour animaux pour l'analyse des macro-constituants et aussi 100 échantillons pour l'analyse des additifs. En fonction des ingrédients et des additifs déclarés, différentes analyses sont effectuées sur les échantillons.

Voici le tableau résumant quelques analyses des macro-constituants et additifs de 2012 à 2014 et la conformité de la déclaration d'étiquetage :

Vérification teneur déclarée en :	Nombre d'analyses 2012	Conformité 2012	Nombre d'analyses 2013	Conformité 2013	Nombre d'analyses 2014	Conformité 2014
Protéines brutes	76	71 (93 %)	79	95 %	81	76 (94 %)
Cellulose brute	67	60 (90 %)	73	92 %	73	70 (96 %)
Cendres brutes	71	59 (83 %)	72	90 %	75	69 (92 %)
Matières grasses	70	70 (100 %)	57	96 %	63	60 (95 %)
Amidon	9	9 (100 %)	11	100 %	4	4 (100 %)
Sucres totaux	8	8 (100 %)	11	100 %	4	4 (100 %)
Ca	32	30 (94 %)	42	93 %	49	45 (92 %)
P	37	37 (100 %)	69	97 %	46	44 (96 %)
Mg	15	15 (100%)	14	100 %	14	13 (97 %)
Na	13	11 (85 %)	14	100 %	6	5 (83 %)
Cu	67	63 (94 %)	69	96 %	61	59 (97 %)
Fe	27	23 (85 %)	26	69 %	19	19 (100 %)
Zn	38	32 (84%)	44	98 %	38	35 (92 %)
Mn	35	33 (94 %)	35	100 %	30	28 (93%)
Vitamine A	11	11 (100 %)	17	82 %	48	41 (85 %)
Vitamine E	10	10 (100 %)	15	100 %	45	43 (96 %)
Selen	/		/		5	5 (100 %)

Depuis l'entrée en vigueur du règlement (CE) n° 767/2009, les fabricants d'aliments composés doivent déclarer sur l'étiquette, la teneur en additifs qu'ils ont ajoutés et pas la teneur totale qui est contenue et garantie jusqu'à la fin de la date limite de garantie.

Pour toutes les analyses d'additifs, on ne peut donc plus mettre en non-conformité les teneurs trouvées plus hautes que celles déclarées. On peut juste mettre en non-conformité les teneurs trouvées qui sont plus basses que la teneur déclarée ou qui dépassent la limite légale autorisée.

Comme les vitamines peuvent être détruites lors du pelletage ou lors d'autres traitements, des teneurs trouvées à l'analyse plus basses que celles déclarées sur l'étiquette ne seraient donc pas à mettre en non-conformité. Néanmoins les fabricants d'aliments pour animaux déclarent les teneurs contenues en vitamines pour satisfaire les clients et nous pouvons contrôler vitamines par analyse.

La déclaration des teneurs en macro-constituants, oligoélément et additifs a été conforme dans la plupart des aliments pour animaux analysés.

Le nombre de 100 échantillons analysés n'a pas tout à fait été atteint en 2014 : 81 pour les macro-constituants et 61 échantillons pour les micro-constituants et additifs.



Déclaration des OGM

Les résultats du contrôle des OGM dans les aliments pour animaux sont présentés dans le chapitre 12 : contrôle des OGM.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Lors des audits réalisés n'ont été constatés aucun manquement ou que des manquements mineurs dans les procédures des établissements, sauf dans une exploitation agricole qui n'avait pas de procédures du tout pour l'utilisation d'additifs conservateurs.

Lors des inspections sont de temps en temps constatés des étiquetages qui ne sont pas tout à fait conformes au règlement (CE) n° 767/2009 et des dates limites de garantie qui ont été dépassées. A ces manquements mineurs les opérateurs remédient rapidement et ces manquements ne représentent pas de risque pour la sécurité des aliments pour animaux.

Plusieurs aliments pour animaux analysés montrent des qualités microbiologiques non optimales, à cause des conditions climatiques au moment de la récolte ou à cause de conditions de stockage non optimales. Il ne s'agit cependant pas d'une tendance négative ou positive, mais d'une étroite corrélation entre les conditions climatiques au moment de la récolte et la qualité microbiologique des aliments pour animaux, surtout ceux stockés à la ferme.

En général, le respect de la réglementation est très bien et nous ne pouvons identifier un type d'établissement à risque élevé.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Uniquement des manquements mineurs avaient été constatés, il n'y a donc pas eu de sanctions ou de fermetures d'entreprises, ni amendes, ni poursuites judiciaires en 2014.

e) Ressources

En septembre 2014 un agent du service en charge du contrôle des aliments pour animaux est parti en retraite, et le poste n'a pas pu être réoccupé en 2014. En conséquence tous les contrôles n'ont pas pu être effectués comme prévu. Il n'y a pas eu de changement de ressources financières en 2014. Le laboratoire désigné pour les analyses de salmonelles dans les aliments pour animaux a été changé en 2014 (LNS) et un nouveau contrat de collaboration a été signé avec le laboratoire désigné (ALP) pour les analyses de protéines animales transformées et de screening d'antibiotiques dans les aliments pour animaux.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Le collaboration avec l'Administration des Douanes et Accises pour l'inspection hygiène des camions transporteurs d'aliments pour animaux ainsi que des prélèvements d'échantillons d'aliments pour animaux dans les camions lors des transports routiers a été continuée.

Le laboratoire de l'ASTA qui est désigné pour les analyses d'oligoéléments dans les aliments pour animaux est reçu l'accréditation ISO 17025 en 2014.



Le logiciel pour l'encodage des échantillons d'aliments pour animaux a été révisé et des discussions ont eu lieu pour changer de logiciel.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu d'autres formations, campagnes d'information ou guides de bonnes pratiques pour le secteur



5. Contrôle des ESB et sous-produits animaux

Le système de contrôle des ESB et sous-produits animaux, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs5_bse_abp/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

L'administration n'a pas défini des indicateurs quantifiables pour mesurer l'efficacité des contrôles, mais vu que les contrôles des établissements n'ont jusqu'ici jamais révélés des non-conformités majeures, il n'y a pas de raison pour penser que les contrôles ne sont pas efficaces.

b) Données clés concernant les contrôles :

Les établissements enregistrés qui produisent des sous-produits animaux :

Les boucheries, points de vente et les poissonneries sont contrôlés tous les ans dans le cadre des contrôles "Hygiène" (voir chapitre 2 : contrôle des DAOA)

Les établissements agréés

Les découpes, ateliers de transformation et les établissements de transformation de lait sont contrôlés tous les ans dans le cadre des contrôles "hygiène" (voir chapitre 2 : contrôle des DAOA)

Les établissements agréés ou en cours d'agrément suivant l'article 24 du règlement (CE) n° 1069/2009

Quatre établissements (3 entrepôts, un utilisateur spécifique) sont agréés et contrôlés, trois établissements ont introduit une demande d'agrément et sont et un agrément conditionnel a été octroyé fin 2014.

Les établissements enregistrés qui effectuent la collecte et le transport de sous-produits animaux:

Dix entreprises effectuant la collecte et le transport de SPA sont enregistrées au Luxembourg. Quatre entreprises sont basées au Luxembourg et contrôlées par les autorités luxembourgeoises, six entreprises sont basées dans les pays limitrophes.

Les non-conformités constatées sont d'ordre mineur et n'ont pas eu comme conséquence une augmentation des contrôles effectués ou des prélèvements supplémentaires.

Les analyses d'aliments pour animaux sur la présence de protéines animales transformés s'inscrivent dans le cadre du contrôle de l'ESB. Aucun produit d'origine animale n'a pu être



identifié dans les aliments pour animaux en 2014 ou lors des années précédentes (voir chapitre 4 : contrôle des aliments pour animaux)

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Les manquements constatés sont pour les différents secteurs:

- i. Les établissements enregistrés respectivement agréés suivant les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004:
 - Identification non conforme des sous-produits animaux
 - Traçabilité incomplète (documents commerciaux incomplets)
 - Entreposage non adapté
- ii. Les établissements enregistrés ou agréés suivant le règlement (CE) N° 1069/2009:
 - HACCP incomplet
 - Autocontrôle et enregistrements incomplets

Des améliorations ont été constatées au cours de l'année 2014 par rapport à 2013

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Les manquements constatés n'avaient pas la gravité justifiant des fermetures, des amendes ou des poursuites judiciaires. Les manquements ont été mentionnés dans les rapports envoyés avec comme recommandation de remédier aux déficiences constatés.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changements de ressources humaines ou financières, ni de changements de laboratoires désignés par rapport à l'année précédente.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

En 2012, un projet de loi a été déposé pour la mise en application des règlements (CE) n°1069/2009 et (UE) N° 142/2011. Après consultation des différentes chambres professionnelles et suite à l'avis du Conseil d'État le projet a été voté le 19 décembre 2014 au parlement.

La nouvelle loi répartit clairement les compétences des différentes autorités impliquées (ministère de l'Agriculture et Ministère de l'Environnement) à différents niveaux, concernant les autorisations, les enregistrements, les agréments, ainsi que les contrôles à réaliser.

La description des contrôles concernant les règlements (CE) n° 1069/2009 et (UE) n° 142/2011 a été intégrée dans le MANCP.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations ou guides de bonnes pratiques élaborés pour le secteur, mais tous les établissements sont contrôlés chaque année, les éventuelles nouveautés de législation et autres informations pertinentes leur sont ainsi fournies régulièrement.



6. Contrôle des médicaments vétérinaires

Le système de contrôle des médicaments vétérinaires, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs6_vet_med/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

L'indicateur de performance des contrôles est l'évolution au cours des années du pourcentage de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'exploitation et des grossistes répartiteurs.

b) Données clés concernant les contrôles :

Vu la taille du marché, les médicaments vétérinaires utilisés au Luxembourg sont importés des pays environnants (Belgique, France, Allemagne) mais doivent en principe avoir un enregistrement propre au Luxembourg avec indication quant à son origine. Le numéro d'autorisation est attribué par le Ministère de la Santé. Pour faciliter aux sociétés pharmaceutiques l'indication du numéro d'AMM spécifique sur l'emballage, celui-ci est communiqué dès le début de la phase d'enregistrement nationale dans le pays d'origine.

Le contrôle doit se baser sur la provenance des médicaments distribués et utilisés sur le terrain. L'indication du numéro d'autorisation luxembourgeois facilite l'identification pour le vétérinaire et l'éleveur quant à la légitimité du traitement.

Le nombre d'inspections réalisées en 2014 se concentrait sur le contrôle des grossistes-importateurs, quelques vétérinaires praticiens et de plusieurs exploitations agricoles.

Le Luxembourg a participé pour la première fois à la soumission des données concernant l'utilisation des antibiotiques en médecine vétérinaire (publication par ESVAC European Surveillance of Antimicrobial Consumption).

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Les différences de prix et les temps d'attente, souvent encore différents entre les pays avoisinants, sont la raison pour laquelle vétérinaires et grossistes pharmaceutiques sont tentés d'utiliser des produits non-enregistrés. L'identification du numéro d'autorisation prend dès lors une importance grandissante.

Pour prévenir l'utilisation de médicaments non-enregistrés au Luxembourg, il y a donc lieu de signaler aux distributeurs, prescripteurs et utilisateurs l'importance de passer par la chaîne légale de distribution. Cette chaîne garantit une traçabilité adéquate et une mise en place correcte de la pharmacovigilance.

Les contrôles d'analyses sur divers médicaments vétérinaires n'ont pas montrés de divergences par rapport à la qualité déclarée.



d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Il n'y a pas eu de la fermeture d'entreprises, amendes, ou de poursuites judiciaires en 2014 ou lors des années précédentes.

e) Ressources

Les ressources au niveau des responsabilités sont limitées à 2 pharmaciens-inspecteurs (à temps partiel). Une partie importante du travail se concentre sur l'antibiothérapie.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Une présence régulière a été instaurée au niveau de l'EMA notamment au CVMP (Committee for Medicinal Products for Veterinary Use) et le suivi du groupe pour l'évaluation de l'antibiothérapie.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Un logiciel permettant de contrôler lors de la prescription l'état d'enregistrement du produit peut être mis à disposition des vétérinaires praticiens. Un élargissement avec indication des temps d'attente à respecter est en cours.

Une conférence d'information concernant l'utilisation des antibiotiques en médecine vétérinaire et les interactions avec la santé humaine a été organisée au Centre Hospitalier Luxembourg.

Une collaboration plus étroite entre Direction de la Santé et l'Administration des Services Vétérinaires se met en place progressivement en ce qui concerne une utilisation responsable des antibiotiques en médecine vétérinaire.



7. Contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires

Le système de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires, ainsi que les administrations et services impliqués, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs7_hyg_alim/index.html

a) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2014/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2014_sc_07/Rapport-partiel-2014/DOC-153-01-systeme-7-Hygiene-alimentaire.pdf

b) Changements importants

Le système de check-listes avec des critères de contrôle cotés et une appréciation numérique pour chaque critère de contrôle par l'agent de contrôle établi en 2009 est toujours d'application. Une nouvelle check-liste de contrôle d'hygiène de base a été créé pour le secteur Horesca et métiers de la bouche.

Afin d'assurer la transparence des activités de contrôle, le Service de la sécurité alimentaire publie ses check-listes sur le site de la sécurité alimentaire.

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

c) Autres activités :

A. Contrôle des eaux

Analyses EAUX DE PRODUCTION paramètres analysés	Conforme	Conforme en tenant compte de l'erreur analytique	Insatisfaisant au regard des bonnes pratiques d'hygiène	Non conforme	Grand Total
Ammonium	2				2
Coliformes totaux	21			3	24
Entérocoques intestinaux	24				24
Escherichia coli eau	24				24
Germes totaux 22°C	13		11		24
Germes totaux 36°C	12	1	11		24
Nitrate	2				2
Nitrites	2				2
Grand Total	100	1	22		123



En 2014 le Service de la sécurité alimentaire a contrôlé la qualité de l'eau dans les établissements de production alimentaire essentiellement lors de la Schueberfouer.

Certains problèmes avec la désinfection des conduites temporaires ont été découverts et des désinfections ont été demandées.

Dans ce contexte le Service de la sécurité alimentaire a aussi élaboré, en collaboration avec la Ville de Luxembourg, un dépliant avec des recommandations techniques pour les conduites d'eau temporaires.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/hygiene_alim/prescriptions/exigences_hygiene_eau_potable.pdf

B. Le système d'enregistrement des établissements alimentaires

Le système d'enregistrement des établissements alimentaires de la chaîne alimentaire du Service de la sécurité alimentaire a été mis en place conformément à la réglementation européenne (Règlement (CE) n° 852/2004 et Règlement (CE) n° 882/2004).

La procédure comprend un formulaire qui est en ligne sur le site de la sécurité alimentaire et une liste des activités soumises à notification.

Dans la logique de la simplification administrative et pour éviter le double emploi, le Service de la sécurité alimentaire, ensemble avec l'OSQCA, a retravaillé ce formulaire et intégré la liste des activités dans un nouveau formulaire PDF qui peut être signé et soumis électroniquement.

Au courant de l'année 2014 un projet guichet.lu a été entamé pour simplifier et automatiser d'avantage les formalités liées à l'enregistrement.

La procédure actuelle est en ligne sous :

www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/enregistrement/index.html

Etablissements enregistrés par activité principale	Année						Grand Total
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	
Activité administrative	1	5	10	25	10	6	57
Commerce de détail ambulant en alimentation	9	6	2	3	6	7	33
Commerce de détail non ambulant en alimentation	44	127	157	195	195	62	779
Export /échanges OUT						1	1
Importation de pays tiers (hors de la communauté européenne)		1		2	7	3	13
Lait cru et produits laitiers (Section IX)	1	1					2
Production primaire	2		3	3	2	1	11
Restauration collective	7	195	54	508	188	53	1005
Secteur de la distribution	2	6	6	16	27	20	77
Secteur de la transformation, fabrication	19	13	9	24	26	20	112
Secteur de l'HORECA	22	197	158	367	519	294	1557
Secteur des Services			1	2	4	1	8
Grand Total	106	551	400	1145	984	468	3655



En 2014, la démarche d'envoyer des courriers de rappels aux exploitants afin de les inciter à enregistrer leur activité alimentaire au sein de notre service a été poursuivie.

Le nombre d'établissements enregistrés au sein de notre service a grimpé à 3655 à la fin 2014.

Vu le manque de personnel administratif, un retard de 6 mois a été accumulé au courant de l'année 2014 au niveau des enregistrements.

C. Avis émis

En 2014, le Service de la sécurité alimentaire a été saisi un grand nombre de fois en matière de réglementation de sécurité alimentaire. Ainsi 209 avis sur la réglementation ont été demandés.

En outre, il y a les demandes d'avis de conformité concernant la transformation de structures existantes ou la construction de nouvelles structures alimentaires. En 2014 ont été réalisés 178 avis de conformité d'installations alimentaires.

Le Service de la sécurité alimentaire propose à cet égard un service complet qui comprend une ou plusieurs visites sur place, une étude des plans et la rédaction d'un avis de conformité complet.

Afin de faciliter les tâches pour les planificateurs un dossier type a été élaboré.

Il est disponible sous:

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

D. Collaboration avec l'Administration des Douanes et accises

Afin d'harmoniser le contrôle officiel des denrées alimentaires le Service de la sécurité alimentaire avait entamé en 2010 une collaboration intense avec l'Administration des douanes et accises sous forme de projet pilote. En 2011, ce projet pilote a été transformé en une collaboration permanente. Cette collaboration a été formalisée sous forme d'une convention entre parties concernées.

La collaboration avec l'Administration des douanes et accises continue. En 2013, 3 agents ont quitté le programme. En 2014 2 autres agents ont quitté le programme. De cette façon il est devenu nécessaire de faire un nouveau cycle de formation qui est programmé pour 2015.

E. Procès-verbaux adressés aux Parquets

En matière de contrôle de sécurité alimentaire au cours de l'année 2014, 7 dossiers de procès-verbaux ont été transmis aux Parquets de Luxembourg et de Diekirch. Un procès-verbal est rédigé lorsqu'un établissement est contrôlé pour la 2ème fois et que celui-ci est toujours en dessous du score de conformité de 50%.

Accessoirement, un PV est également rédigé pour les établissements qui demeurent en dessous de 60% lors d'un 3ème contrôle. Dans ce dernier cas, le Parquet rédige alors un Avertissement qui n'est pas couplé à une sanction pénale.

En 2014 un PV pour irradiation frauduleuse a également été adressé au Parquet.



F. Formations

- Formation sur le règlement 1169/2011 (informations pour le consommateur) auprès de la Chambre des métiers

G. Plaintes

En 2014 le Service de la sécurité alimentaire a traité 144 plaintes déposées par écrit, par téléphone ou via le site de la sécurité alimentaire.

Type de plainte par année	année						Grand Total
Motif de la plainte	2009	2010	2011	2012	2013	2014	
des mauvaises pratiques d'hygiène	5	6	12	28	16	40	107
des pratiques frauduleuses	3	1	1	4	3	3	15
des problèmes d'odeurs				1	2	3	6
des produits abîmés	2	1					3
des produits altérés	4	7	13	11	11	8	54
des produits moisis	3	7	4	5	5	3	27
des produits périmés	2	1	5	2	10	7	27
la présence d'animaux dans une salle de restauration				4			4
la présence de corps dangereux dans des aliments		2	2	1			5
la présence de corps étrangers dans des aliments	2	4	6	4	2	3	21
la présence de nuisibles dans l'établissement		2	5	5	4	7	23
la présence d'insectes dans des aliments	2	1	5	1	6	6	21
la suspicion de présence de contaminants	1		3	1		3	8
le non-respect de la législation sur les compléments alimentaires				1			1
le non-respect de la loi antitabac			1	6	2	1	10
le stockage non conforme de denrées alimentaires	2	4	3	1	2		12
l'hygiène de la cuisine	2	7	2	1	6	4	22
l'hygiène des sanitaires	4	1		2			7
l'hygiène du personnel	7	1	3	2	3	3	19
l'hygiène générale	21	10	21	39	35	15	141
un malaise après un repas	9	21	23	31	26	31	141
un problème de non-respect de la chaîne du froid					4	1	5
un problème de solubilisation d'encre d'emballage alimentaire					1		1
un problème d'étiquetage	2	1		3	2	2	10
un problème d'étiquetage d'allergènes de denrées alimentaires en vrac					1		1
une odeur atypique d'un aliment	1	3	1	1	2	3	11
une réaction allergénique à une denrée alimentaire					1		1
une suspicion de tromperie	1		1		1	1	4
Grand Total	73	80	111	154	145	144	707



Les plaintes une fois encodées dans la base de données sont ensuite évaluées et si elles sont pertinentes transférées aux différents agents impliqués dans le contrôle en fonction de leur compétence.

Il est constaté que de plus en plus de plaintes arrivent via internet. La plupart des plaintes sont justifiées. Toutefois, un nombre restreint de plaintes sont liées à une vengeance personnelle, voir même calomnieuses.

Pour cette raison les plaintes anonymes ne sont pas reçues.

H. Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2014.

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.



8. Contrôle de l'importation des denrées alimentaires d'origine non-animale

Le système de contrôle, ainsi que les administrations et services impliqués, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs8_import_vege/index.html

a) Rapport annuel partiel

Système de contrôle à l'importation pour denrées alimentaires à risque

Le nombre de contrôles renforcés (avec DCE (Document Commun d'Entrée) ou autre certificat requis) n'a presque pas changé (287 DCE comparé à 280 en 2013) bien que les importations de fraises à partir d'Égypte aient diminuées. Ceci est dû au fait qu'à partir du mois d'octobre les importations de pois et d'haricots ont fortement augmentées. Ces denrées ont été importées au Luxembourg avec en grande partie comme destination finale le Royaume-Uni.

En 2014, les contrôles à l'importation dans le cadre de l'application du règlement (CE) n° 882/2004 (contrôle de routine à l'importation) ont été poursuivis comme selon le système mis en place en 2013. Le nombre d'échantillons prélevés en 2014 à l'aéroport dans le domaine des contaminants s'élevait à 19 (19 en 2013) et sera augmenté en 2015. L'élargissement aux domaines microbiologie, boissons et matériaux de contact, prévu pour 2014, sera effectué dans le second semestre 2015, avec la nouvelle analyse de risque en place.

En 2014, il n'y avait que des importations de fraises en janvier (41 tonnes) et en décembre (27 tonnes) (149 tonnes de fraises au premier quart 2013), des chilis (bien que encore sur la liste des denrées à contrôle renforcé) n'ont pas été importés en 2014 (8 tonnes en début 2013).

Le phénomène de la « forte vague » d'importations en fin d'année / début d'année suivante a rapidement diminué en janvier 2014 et n'est réapparu que très tard en décembre 2014.

La diminution du nombre d'importations de fraises a été compensée par une forte croissance du nombre d'importations d'haricots (42 tonnes) et de pois (24 tonnes) en novembre et décembre 2014 en provenance du Kenya.

La fréquence de certaines importations régulières comme celle des fruits et légumes originaires de Thaïlande et des haricots et pois originaires du Kenya (destination Luxembourg) est restée stable en 2014.

Vu que certaines espèces des fruits et légumes (coriandre et basilique) de Thaïlande ont été enlevées de l'Annexe 1 du Règlement (CE) n° 669/2009, ces denrées ne vont plus être contrôlées dans le cadre du contrôle renforcé en 2015.



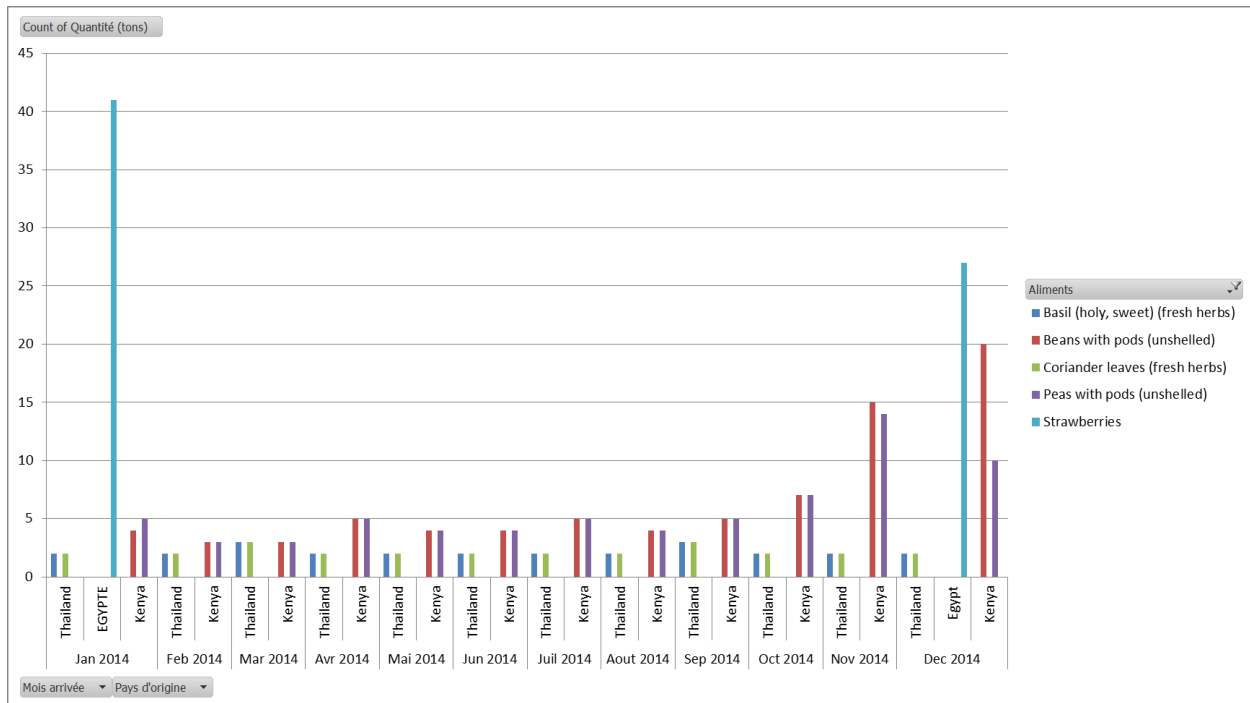


Tableau : Importations 2014 par mois selon origine et type de denrée

Le nombre de lots de denrées alimentaires à risque regroupées dans l'annexe du règlement (CE) n° 669/2009 qui ont été déclarées pour importation est resté stable de 2013 (280 DCE) à 2014 (287 DCE).

La tendance des années précédentes où le nombre avait triplé d'année en année ne s'est pas poursuivie.

Les destinations finales sont avant tout le Royaume-Uni et les Pays-Bas, rarement la Belgique, la France et l'Allemagne.



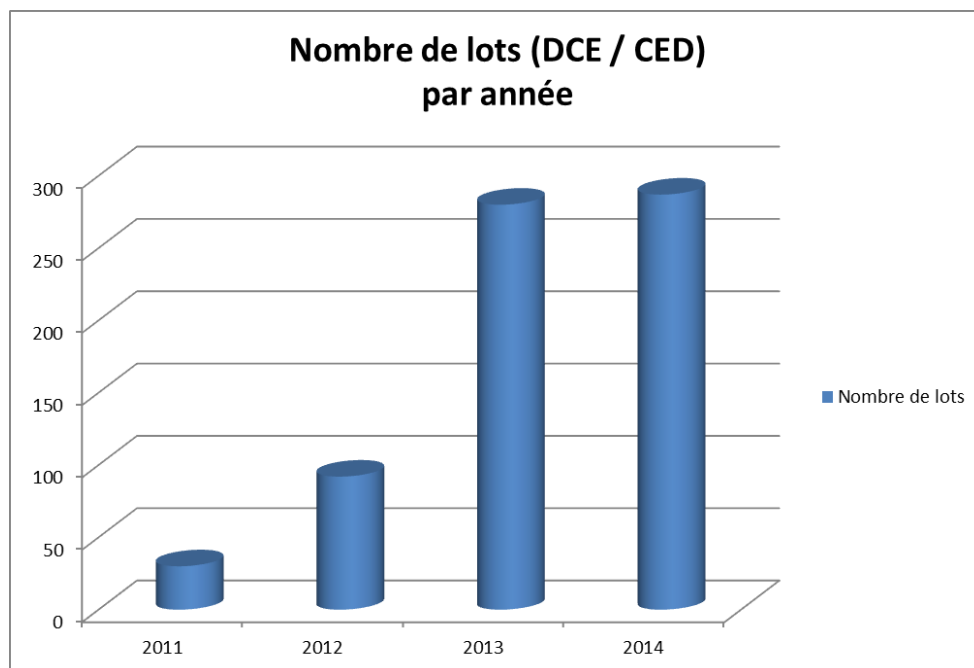


Tableau : Importations par nombre de lots (Document Commun d'Entrée/Common Entry Document) par année

La permanence pour l'importation en dehors des heures de bureau a été garantie par SECUALIM pour 2014 et il en sera de même en 2015. De plus une présence pendant les heures de service à l'aéroport a été planifiée en 2014 et sera mise en œuvre en 2015, avec le déménagement du Bureau SECUALIM / ASTA au CargoCenter à un endroit plus approprié (i.e. accessible sans passage préliminaire au contrôle de sécurité). Ce déménagement est prévu pour début 2015.

Les évolutions actuelles des importations à l'aéroport de Luxembourg montrent que le Grand-Duché s'est établi comme porte d'entrée pour les denrées alimentaires fraîches importées par voie aérienne en Europe de l'Ouest.

b) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2014.

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.



9. Contrôle des produits phytopharmaceutiques

Le système de contrôle des produits phytopharmaceutiques, ainsi que les administrations et services impliqués, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs9_prod_phyto/index.html

A. Contrôle de la mise sur le marché et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

a) Efficacité globale des contrôles

Le nombre et la gravité des non-conformités constatées servent comme indicateur permettant d'évaluer l'efficacité des contrôles. Vu qu'une nouvelle législation relative aux produits phytopharmaceutiques a été votée en décembre 2014, et que des règlements d'exécution afférents restent à être adopter, les contrôles dans ce domaine doivent aussi être adaptées. Cette adaptation ne peut se faire qu'après l'entrée en vigueur des règlements d'exécution précités. En collaboration avec l'UNICO et l'Administration des douanes et accises, des nouveaux plans de contrôles seront ainsi mis en place.

a) Données clés concernant les contrôles :

Au Luxembourg, les contrôles des produits phytopharmaceutiques sont effectués par deux administrations distinctes, à savoir l'Unité de contrôle (UNICO), qui est rattachée à l'Administration des Services techniques de l'Agriculture, et l'Administration des Douanes et Accises.

UNICO

L'UNICO est chargée du contrôle des agriculteurs et viticulteurs. Chaque année, 5% des exploitations agricoles et viticoles sont contrôlées. En 2014, en tout 150 exploitations ont été contrôlées. Concernant le domaine des produits phytopharmaceutiques, 48 de ces 150 entreprises n'étaient pas conformes à la réglementation actuelle, soit 32%, avec un nombre total de 77 irrégularités (cf. le tableau ci-dessous pour détails).

Dispositions réglementaires contrôlées	Nombre d'exploitations non conformes
Produits phytosanitaires : Stockage non-conforme - conservation dans un endroit accessible aux enfants et animaux	1
Les restes des produits phytosanitaires récemment rayés de la liste des produits autorisés, n'ont pas encore été éliminés	3
Pulvérisateur sans vignette valable	2
Produits phytosanitaires: absence de registre	3



Produits phytosanitaires : Local non fermé à clé contenant des produits classés A ou B	1
Produits phytosanitaires: Utilisation de produits non autorisés au Luxembourg	3
Produits phytosanitaires: Certaines informations n'ont pas été inscrites dans le registre	16
Utilisation de produits phytosanitaires récemment retirés de la liste des produits agréés au G.-D. de Luxembourg	2
Produits phytosanitaires: dose d'application non conforme	23
Produits phytosanitaires: produit non homologué pour la culture	6
Détention de produits phytosanitaires non autorisés au Luxembourg	8
Produits phytosanitaires: Non-respect des conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette	9

Administration des Douanes et Accises

L'Administration des Douanes et Accises (ADA) effectue le contrôle du commerce des produits phytopharmaceutiques pour usage professionnel et non-professionnel, notamment en ce qui concerne le bon stockage des produits phytopharmaceutiques chez les revendeurs, les agréments de ceux-ci et le respect d'autres dispositions de la réglementation en vigueur. En plus, elle effectue des contrôles de l'usage auprès de services techniques des administrations communales. En 2014, l'ADA a effectué 10 contrôles auprès des distributeurs de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel et 1 contrôle auprès d'un distributeur de produits phytopharmaceutiques à usage non-professionnel. Seul ce distributeur de produits phytopharmaceutiques à usage non-professionnel avait mis sur le marché des produits non-agrégés au Luxembourg. Il a été informé de la réglementation applicable et prié de s'y conformer. Il sera soumis à un nouveau contrôle en 2015.

b) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Concernant les contrôles effectués par l'UNICO:

32% des exploitations contrôlées n'étaient pas conformes. Cependant, pour la majorité des cas, les infractions étaient sans gravité.

Concernant les contrôles effectués par l'ADA:

La seule non-conformité constatée provient du fait que beaucoup des distributeurs de produits phytopharmaceutiques à usage non-professionnel ne connaissent pas intégralement la législation applicable et font confiance à leur fournisseur. Dès que la nouvelle réglementation, plus stricte, en ce qui concerne la mise sur le marché de produits phytopharmaceutiques sera mise en place au Luxembourg et que les distributeurs auront eu la possibilité de s'y conformer, le contrôle afférent sera intensifié.

c) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Concernant les contrôles effectués par l'ADA:

Vu l'absence de manquements, il n'a pas eu de sanctions. La nouvelle législation relative aux produits phytopharmaceutiques contient aussi des dispositions quant à la mise sur marché de ces produits et prévoit des sanctions afférentes en cas du non-respect des dispositions précitées. Le cas échéant, ces sanctions seront donc appliquées à l'avenir.



B. Contrôle des résidus de pesticides

En général, le service de la sécurité alimentaire est responsable des contrôles des résidus de produits phytosanitaires dans les denrées alimentaires, et le service de contrôle des aliments pour animaux s'occupe des contrôles de résidus de pesticides au niveau de la production primaire et dans les aliments pour animaux, ces deux services collaborent dans ce domaine.

La réglementation européenne exige que les Etats membres fassent un rapport annuel sur leurs activités de contrôle dans le domaine des résidus de pesticides. Les rapports des années précédentes se trouvent sous le lien ci-dessous.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs9_prod_phyto/ppp_residus_pesticides/index.html.

En 2014, 315 échantillons de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux ont été soumis à l'analyse pour vérifier leur conformité par rapport à la réglementation en matière de résidus de pesticides.

Lors des analyses plusieurs centaines de résidus sont analysés par matrice. Parfois un échantillon donné peut faire preuve de la présence de plusieurs résidus de pesticides lors de l'analyse.

Matrice	Nombre échantillons	Conforme		Non-conforme	Action
		pas de résidus détectés	Résidu détecté <MRL	Résidu > MRL	
Haricot	24	95.8%	50%	4.2%	Rappel
Carotte	15	100%	45.7%	0%	
Concombre	15	100%	60%	0%	
Pomme de terre	14	100%	50%	0%	
Epinards	16	100%	43.7%	0%	
Blé (farine)	14	92.9%	50.7%	7.1%	Mise en conformité étiquetage Bio
Agrume	23	100%	95.7%	0%	
Poire	15	100%	73.3%	0%	
Baby food	10	100%	0%	0%	
Huile	15	100%	13.3%	0%	
Riz	15	100%	33.3%	0%	
Thés/Infusion	29	96.6%	48.3%	3.4%	Retrait
Laitue	17	100%	29.4%	0%	
Poireaux	6	100%	33.3%	0%	
Choux	5	100%	80%	0%	
Pomme	4	100%	75%	0%	
Raisins de cuve	10	100%	90%	0%	
Herbes	11	100%	27.3%	0%	



aromatiques					
Autres	6	100%	66.6%	0%	
Fraises import	7	100%	85.7%	0%	
Pois avec cosse import	7	85.7%	100%	14.3%	Pas de mise sur le marché
Feuille de céleri import	3	100%	0%	0%	
Blé panifiable (graines)	15	100%	0%	0%	
Colza alimentaire (graines)	7	100%	43%	0%	
Seigle panifiable	2	100%	0%	0%	
Orge brassicole (graines)	2	100%	0%	0%	
Blé fourrager (graines)	1	100%	0%	0%	
Orge fourrager (graines)	6	100%	0%	0%	
Triticale fourrager (graines)	1	100%	0%	0%	
Grand Total	315	98,7%	48,3	1,2%	

Tableau : Analyse des pesticides par type de produit (denrées alimentaire ou aliment pour animaux) et conformité des analyses

Concernant la campagne de contrôle pesticides 2014, 4 échantillons ont été détectés non conformes.

Un échantillon de thé était non conforme en acétamipirid et a fait l'objet d'un retrait de produit.

Un échantillon de haricot était non conforme en diméthoate et a fait l'objet d'un retrait et d'un rappel du produit.

Un échantillon de pois mange-tout était non conforme à l'importation en Diméthoate sum et n'a pas été mis sur le marché.

Un échantillon de farine biologique présentait une contamination en pesticide et a fait l'objet d'un avertissement et d'une demande de mise en conformité de l'étiquetage. La présence de ce pesticide ne présentait pas une non-conformité pour des cultures conventionnelles.

Sur la campagne de 2014, la présence de pesticides a été constatée sur 48 % des échantillons prélevés. Les catégories les plus touchées (en tenant compte du nombre d'échantillons prélevés par catégorie) sont les pois non écossés (100%), les agrumes (95.7%), les raisins de cuve (90%), les fraises (85.7%) et les choux (80%).

Une fiche détaillée concernant les campagnes de contrôle en pesticides sera accessible sur le site de l'OSQCA.



10. **Contrôle du bien-être animal**

Le système de contrôle du bien-être animal, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs10_bien_etre/index.html

a) **Efficacité globale des contrôles**

L'efficacité des contrôles est assurée par une exécution des contrôles selon la norme ISO 17020 comprenant une analyse de risque, des procédures d'exécution ainsi qu'une supervision des inspecteurs et une vérification systématique des documents complétés par les agents de contrôle.

b) **Donnés clés concernant les contrôles :**

Lors des inspections du bien-être animal sur les exploitations agricoles sont contrôlés les textes législatifs suivants en fonction des espèces animales présentes :

- 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 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 février 1997 modifiant l'annexe de la directive 91/629/CEE du Conseil établissant les normes minimales relatives à la protection des veaux
- Règlement grand-ducal du 17 mars 2003 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs
- 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 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande

Les exigences reprises dans les textes susmentionnés sont vérifiées au moyen de check-lists spécifiques pour chaque espèce et chaque type de production. Un rapport standard rédigé par l'inspecteur résume les constats et d'éventuelles non-conformités. Les rapports sont encodés dans une base de données centralisée.

Le tableau ci-dessous résume les inspections effectuées dans la cadre du bien-être animal :



Type d'établissement	Nombre d'établissements existants	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2014	Nombre de contrôles réalisés 2014	Taux de conformité 2014	Nombre de contrôles prévus en 2015
Exploitations agricoles avec : bovins adultes + veaux	1300	Protection et bien-être des bovins adultes	50	65	86%	55
Exploitations agricoles avec bovins et veaux	1300	Identification des bovins adultes	50	65	97%	55
Exploitations agricoles avec veaux	1300	Protection et bien-être des veaux	50	44	73%	55
Exploitations agricoles avec porcs	90	Protection et bien-être des porcs	2	3	100%	1
Exploitations agricoles avec porcs	90	Identification des porcs	2	3	100%	1
Exploitations agricoles avec poules	10	Protection et bien-être des poules pondeuses	7	10	100%	10
Exploitations agricoles avec ovins/caprins	210	Protection et bien-être des ovins/caprins	0	3	100%	2

Il n'y a pas eu d'augmentation ou de diminution importante du nombre d'analyses ou contrôles par rapport aux années précédentes.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement

Il n'y a pas vraiment d'évolution des nombres ou types de constatations de non-conformités au cours des années. En 2014, une légère baisse du taux de conformité concernant le bien-être des veaux a été enregistré ce qui s'explique par une analyse de risque pertinente permettant d'identifier et de contrôler les exploitations à risque.



d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

La réduction des aides financières reste toujours le moyen de sanction le plus répandu. Le projet de loi sur la protection des animaux, qui prévoit d'autres moyens de sanction, sera présenté en 2015 à la Chambre des Députés.

e) Ressources pour le contrôle officiel

Il n'y a pas eu de changement ni du point de vue personnel ni du de vue fonds en 2013.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Dans le système de contrôle du bien-être animal, il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures. Concernant la formation continue, un programme de formation interne est en place et des agents participent régulièrement aux formations BTSF.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Des informations relatives à la santé animale sont transmises en cas de besoin par des publications dans la presse agricole. Une réunion annuelle de la Task force Santé Animale rassemble les acteurs principaux du secteur de la production primaire et permet d'informer et coordonner en matière de police sanitaire. D'autre part plusieurs réunions en relation avec la mise en place d'un programme de lutte obligatoire en matière d'IBR ont eu lieu.



11. Contrôle de la santé des plantes

Le système de contrôle de la santé des plantes, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs11_sante_vege/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

En 2014, le contrôle de la santé des plantes a été organisé selon la législation européenne et nationale en vigueur. Aucun changement n'est à signaler par rapport à 2013.

b) Données clés concernant les contrôles :

- Contrôle des végétaux à l'importation

Les contrôles des végétaux à l'importation sont limités à des contrôles documentaires si les envois sont destinés à des importateurs agréés dans des Etats membres avec lesquels le Service de la protection des végétaux a conclu un accord spécifique (BE, DE et NL). Dans les autres cas, une inspection complète, comprenant le contrôle documentaire, le contrôle d'identité et une inspection phytosanitaire de la marchandise, est effectuée. En 2014, 521 envois ont été soumis à un contrôle documentaire pour le transit. Pour 455 envois, un contrôle phytosanitaire complet a été réalisé.

Contrôles à l'importation (aéroport)	Nombre de contrôles réalisés	Non-conformités
Contrôle documentaire envois en transit	521	0
Contrôle phytosanitaire complet	455	0

- Emission de passeports et de certificats phytosanitaires

De même qu'à l'importation, les produits destinés à l'exportation doivent être contrôlés et un certificat phytosanitaire est délivré par le Service de la protection des végétaux. Ainsi, 587 certificats phytosanitaires ont été émis en 2014. Ces contrôles visent essentiellement les plants de pommes de terre, le bois et le matériel de transport en bois.

- Surveillance du Territoire : Monitoring annuel de différents organismes « nuisibles »

Organisme nuisible	Nombre d'échantillons analysés	Non-conformités détectées
Phytophthora ramorum / Phytophthora kernoviae	28	0
PSTVd	20	0
Diabrotica virgifera	0	0
Bursaphelenchus xylophilus	60	0
Anoplophora chinensis	20	0
Rynchophorus ferrugineus	14	0



Dryocosmus kuriphilus	52	0
Gibberella circinata	analyse sur 2 ha	0
Pseudomonas syringae	8	0
Epitrix	249	0
Clavibacter michiganensis subsp. Sepedonicus	245	0
Ralstonia solanacearum	245	0
Potato Cyst Nematode (<i>Globodera pallida</i> / <i>G. rostochiensis</i>)	1603	0
Erwinia amylovora	1	0

c) Analyse de la tendance en matière de manquement

En 2014, aucune non-conformité dans les trois domaines (importation, certificats phytosanitaires, monitoring) n'a été constatée.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Aucune sanction n'a été nécessaire en 2014, l'absence de sanction est constante au cours des années.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2014.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ou de campagnes d'information en 2014.



12. Contrôle des OGM

a) Système de contrôle

Le système de contrôle des OGM, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs12_ogm/index.html

b) Contrôle des OGM dans les denrées alimentaires

Les pourcentages de conformité et d'OGM détectés sont calculés par rapport au total dont les quantités non amplifiables ont été soustraites car sur ces échantillons il est impossible d'émettre un avis car non analysables.

Sur l'ensemble de la campagne d'échantillonnage, une seule non-conformité a été détectée sur un produit farine de maïs. L'analyse a révélé la présence de l'OGM maïs MON 810 en une concentration supérieure à 0,9 % alors que le produit ne mentionne pas la présence d'OGM. Cet OGM est autorisé mais entraîne un étiquetage spécifique du produit informant le consommateur de la présence d'OGM dans le produit. Le produit a été retiré de la vente pour sa mise en conformité au niveau de l'étiquetage.

Un échantillon de germes de soja a été détecté non conforme en raison de sa dénomination de vente, car suite aux résultats d'analyses, il s'est avéré que le produit était constitué de l'espèce haricot Mungo et non de germes de soja. Une mise en conformité de la dénomination de vente a été demandée.

Lors de la campagne de contrôle 2014, 1 échantillon a été analysé dans le cadre des activités de contrôle à l'importation. Ceci concernait une papaye en provenance du Ghana conforme.

Une campagne de contrôle des papayes est programmée pour 2015.

Une fiche détaillée concernant les campagnes de contrôle en OGM sera accessible sur le site de l'OSQCA.

Type d'aliment	Nombre échantillons	% conformité	% OGM détecté (1)	% échantillon non quantifiable (2)
Produit à base de Pomme de terre	15	100%	0%	6.6%
Papaye	17	100%	0%	5.9%
Courgette	20	100%	0%	0%
Riz	30	100%	0%	3.3%
Produit à base de maïs	21	95%	15%	4.8%
Produit à base de soja	22	100%	15.8%	13.6%
TOTAL	125	99.2%	5%	5.6%

Tableau : Analyses d'OGM par type d'aliment et conformité des analyses



(1) : OGM détecté signifie la détection d'un OGM à une teneur inférieure à 0,9%, teneur acceptable si elle résulte d'une présence fortuite ou techniquement inévitable.

(2) : Les échantillons non quantifiables résultent d'une incapacité à répliquer l'ADN (et donc à le quantifier) en raison d'une dénaturation des protéines en générale en conséquence des traitements thermiques ou d'extrusion appliqués aux denrées alimentaires.

c) Contrôle des OGM dans les aliments pour animaux

En 2014 ont été analysés 10 échantillons d'aliments composés pour animaux sur lesquels le tourteau de soja n'était pas déclaré génétiquement modifié, respectivement les aliments étaient déclarés « non-OGM » ou aucun ingrédient OGM n'y était déclaré, afin de vérifier l'étiquetage correct. Avec le développement de la filière « sans OGM », ces analyses sont de plus en plus importantes.

Résultats : L'étiquetage de tous les aliments analysés était conforme au règlement (CE) n° 1831/2003. Dans 9 des 10 échantillons la teneur en soja OGM était en-dessous de 0,9 % du soja déclaré sur l'étiquette. Sur un échantillon n'était pas déclaré la présence de soja, mais l'analyse a révélé la présence de soja à 23 % OGM. Le soja provenait probablement d'une contamination croisée et constitue une impureté botanique, qui ne doit pas être étiquetée, à condition d'être en-dessous de 0,5% de la composition. La teneur en soja n'avait pas été quantifiée.



13. **Contrôle de l'étiquetage et des allégations nutritionnelles**

a) **Système de contrôle**

Le système de contrôle de l'étiquetage, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs13_etiquetage_allegations_nutritionnelles/index.html

b) **Rapport annuel partiel**

Au courant de l'année 2014, des check-listes ont été élaborés pour faire le contrôle de l'étiquetage des produits alimentaires ceci en vue de préparer l'application du règlement 1169/2011.

Ainsi ont été établies des check-listes pour le contrôle de l'étiquetage de base, l'étiquetage nutritionnel, l'étiquetage des additifs alimentaires, l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé et l'étiquetage des compléments alimentaires.

Ces check-listes ont été testées sur des échantillons collectés lors des différents programmes d'échantillonnage en vue de contrôles analytiques.

Ces contrôles se répartissent comme suit:

Checkliste testée	2013	2014	Grand Total
1169/2011 – Etiquetage de base		10	10
1169/2011 – Etiquetage nutritionnel		3	3
Additifs alimentaires		5	5
Allégations nutritionnelles et de santé	5	1	6
Etiquetage compléments alimentaires	5	1	6
Etiquetage de base – règlement grand-ducal 14.12.2000	43	20	63
Grand Total	53	40	93

Les non-conformités principales constatées en 2014 sont résumés ci-dessous.



Critères	conforme	Non-applicable	Non-conforme	Non-conformité mineure	Non contrôlé	Grand Total
Additifs	4		5		3	12
Additifs-colorants Southampton		4				4
Additifs-édulcorants		4				4
Allégation de santé		1	1			2
Allégation nutritionnelle		1				1
Autres mentions	8	35	2		2	47
Date de durabilité minimale	4	1	14		1	20
Date limite de consommation		20				20
Déclaration quantitative (QUID)	3	10	6		1	20
Dénomination de vente	5		15			20
Etiquetage des nutriments			1			1
Etiquetage nutritionnel - contenu	2	3	2	2		9
Etiquetage nutritionnel - expression	2		1			3
Etiquetage nutritionnel - généralités	3					3
Etiquetage nutritionnel – présentation		3				3
Exigences générales	19		1			20
Langues officielles	6		8		6	20
Liste des ingrédients	10	1	8		1	20
Mentions d'étiquetage obligatoires		1	2			3
Mentions d'étiquetage obligatoires et interdictions	1		2			3
Mentions d'étiquetage obligatoires spécifiques aux compléments alimentaires	2		3			5
Mentions facultatives	6	3	1			10
Mentions obligatoires	53	29	14			96
Mentions obligatoires complémentaires	2	6			1	9
Nom du fabricant, adresse raison sociale	10	1	9			20
Numéro de lot	8	2	10			20
Quantité nette	11		9			20
Titre alcoométrique	2	8				10
Tromperie	15	1	2		1	19
Grand Total	176	134	116	2	16	444



14. Contrôle des contaminants dans les denrées alimentaires

c) Système de contrôle

Le système de contrôle des contaminants, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs14_controle_des_contaminants/index.html

d) Rapport annuel partiel

Analyses	Matrice	Nombre échant.	% conformité		%NC	Action
			Conforme	Conforme en tenant compte de l'incertitude analytique		
3-MCPD	Sauce Soja	15	100%	/	0%	
	Produit bébé	12	100%	/	0%	
Acrylamide	Céréales bébé	19	100%	/	0 %	
	Céréales petit déjeuner	5	100%	/	0%	
	Pot bébé	4	100%	/	0%	
	Café	4	100%	/	0%	
	Chips	4	100%	/	0%	
	Frites cuites	88	95,5%	3,4%/	1,1 %	Information concernant les outils pour diminuer les teneurs en acrylamide
	Pain	14	100%	/	0 %	
	Biscuit	4	100%	/	0 %	
	Biscuit enfant	10	90%	/	10%	Suivi
	Furane	Céréales bébé	19	100%	/	0%
Céréales petit déjeuner		5	100%			
Biscuit		4	75%		25%	Information et suivi
Biscuit enfant		10	100%			
Pot bébé		4	100%	/	0 %	
Chips		4	100 %	/	0%	
Pain		14	100 %	/	0%	
Café		4	100 %	/	0%	
Cadmium	Légumes	47	95,8%	2,1%	2,1%	Alerte
	Pommes de terre LU	13	100%	/		
Plomb	Légumes	44	100%	/	0%	
	Pommes de	13	100%	/	0%	



	terre LU					
Arsenic inorganique	Riz complet	15	73,3%	20%	6,7%	Information et suivi
HAP Benzo(a)anthracène Benzo(a)pyrène Benzo(A)fluoranthène Chrysène	Biscuits enfants	10	100%	/	0%	
	Céréales enfants	19	100%	/	0%	
	Poudre de lait bébé	15	100%	/	0%	
	Huile	15	100%	/	0%	
	Jambon fumé	20	100%	/	0%	
	Thé vert et noir	16	100%	/	0%	
Nitrate	Salades	24	100%	/	0%	
	Iceberg	10	88,2%	5,9%	5,9%	Information et suivi
	Épinards	17	100%	/	0%	
	Roquette	2	100%	/	0%	
	Pot bébé	20	100%	/	0%	
Ionisation	Compléments alimentaires	5	60%	/	40%	Retrait
	Cuisses de grenouilles	5	100%	/	0%	
	Crevettes	20	100%	/	0%	

Tableau : Analyses de contaminants par type d'aliment et conformité des analyses

Concernant l'acrylamide, la recommandation de la commission 2010/307/UE du 2 juin 2010 exhorte les Etats membres à contrôler la teneur en acrylamide des denrées alimentaires en reprenant les limites cibles recommandées par la commission le 10 janvier 2011. Lors des contrôles, a été détecté 1 échantillon de frites et un échantillon de biscuits enfants dépassant ces valeurs cibles. Afin d'aider les différents secteurs de l'industrie à réduire les teneurs en acrylamide, l'industrie alimentaire (FDE) a développé un outil appelé toolbox informant des différents paramètres à prendre en compte dans le cadre de la diminution de l'acrylamide. En cas de non-conformité, les sociétés sont invitées à suivre les recommandations de la toolbox afin de diminuer la contamination en acrylamide. Les dossiers font l'objet d'un suivi.

Concernant le furane, l'évaluation des données de contrôle s'est effectuée sur base du rapport de l'EFSA (2004-2010) reprenant les teneurs moyennes de contamination en furane pour différentes catégories de denrées alimentaires. Dans le cadre du contrôle, ont été repris les données moyennes suivantes comme valeur cible: les produits de céréales 18 µg/kg; les produits snack et chips 10 µg/kg; l'alimentation enfant 3,2 µg/kg pour la poudre bébé et 40 µg/kg pour les petits pots bébé à base de légumes; le café torréfié 1936 µg/kg et le pain qui peut varier de 3 à 20 fois en fonction du ratio surface (la croûte contient toujours plus de furane que la mie du pain) – Volume. Relatif à la campagne de contrôle, un échantillon de biscuits au fromage dépassait la valeur moyenne de contamination pour la catégorie d'aliment contrôlé.

Concernant les métaux lourds, un échantillon d'épinards était non conforme et a fait l'objet d'un retrait et d'une alerte, ainsi qu'un échantillon de riz complet qui dépassait la limite de 0,25 µg/kg en arsenic inorganique. Cette limite est en discussion actuellement au niveau de la commission européenne et devrait être votée en 2015.

Concernant les hydrocarbures aromatiques polycycliques, tous les échantillons étaient conformes. Pour les huiles végétales et les jambons fumés, 6 échantillons étaient de marque nationale pour chaque catégorie.

Concernant le contrôle de l'ionisation, 2 échantillons de compléments alimentaires étaient non conformes et ont fait l'objet d'un retrait. La société s'est mise en conformité.



Une fiche détaillée concernant les campagnes de contrôle en contaminants sera accessible sur le site de l'OSQCA.

Mycotoxines

Analyses	Matrice	Nbre éch	% conformité		%NC	Action
			Conforme	Conforme en tenant compte de l'incertitude analytique		
Fumonisines Fumonisines B1 Fumonisine B2	Produit maïs	19	100%	0%	0%	
Aflatoxines	Riz	10	100 %	6.6%	0%	
	Épices	30	96,7%	/	3,3%	Retrait et alerte rapide
	Pistaches	16	100%	/	5%	
	Fruits à coque, noix	15	100%	/	0%	
	Figues	15	100%	/	0%	
	Muesli à l'importation	1	100%	/	0%	Contrôle importation
Aflatoxine M1	Poudre bébé	14	100%	/	0%	
Déoxynivalénol	Céréales pour bébé	15	100 %	/	0%	
	Farine mixte	14	100%	/	0%	
	Céréales petit déjeuner	16	100%	/	0%	Dont 1 contrôle à l'importation
Ochratoxine A	Café	20	100%	/	0%	Dont 5 certificats exportation
	Épices	15	100%	/	0%	
			100%	/	0%	
			100%	/	0%	
Patuline	Jus de pomme	11	100%	/	0%	
Zéaralénone	Farine	14	100%	/	0%	
	Céréales petit déjeuner	16	100%	/	0%	Dont 1 contrôle à l'importation
	Céréales pour bébé	15	100%	/	0%	

Tableau : Analyse des mycotoxines par type d'aliment et conformité des analyses

Un échantillon d'épices de types paprika doux moulu bio a été détecté non conforme en aflatoxines. Le produit a fait l'objet d'un retrait du marché et d'une alerte rapide.

Un échantillon de type muesli a été contrôlé conforme dans le cadre des activités du contrôle à l'importation.

Cinq échantillons de café ont été analysés dans le cadre des activités d'édition de certificats d'exportation.

Des campagnes de contrôle sont maintenues sur ces types de produits en 2015.



Une fiche détaillée concernant les campagnes de contrôle en contaminants est accessible sur le site de l'OSQCA.

e) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2014.

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.



15. Contrôle des compléments et de l'alimentation particulière

a) Système de contrôle

Le système de contrôle des compléments alimentaires, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs15_Complements_alimentaires_et_alimentation_particuliere/index.html

b) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2014/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2014_sc_15/index.html

a) Changements importants

56 dossiers de notification comprenant 475 compléments alimentaires ont été notifiés au Service de la sécurité alimentaire en 2014.

Seules 6 notifications ont été faites dans le domaine de l'alimentation particulière, dont 1 suivant le règlement grand-ducal du 19 mars 2008 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, et 3 suivant le règlement grand-ducal du 26 mai 2000 relatif aux aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales.

29 dossiers ont été traités dans le cadre du contrôle à l'importation.

Une campagne de contrôle a été réalisée sur des produits pour sportifs, afin de vérifier leur contenu en caféine et en synéphrine.

Les résultats de contrôle sont publiés sous:

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2014/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2014_sc_15/index.html

D'autres analyses ont été effectuées sur cette catégorie de produits et les résultats se retrouvent dans les domaines respectifs.

Le dossier de notification des compléments alimentaires a été amélioré afin de faciliter le contrôle des ingrédients de cette catégorie de produits.

Un projet de notification en ligne a débuté en collaboration avec le Centre des technologies de l'information de l'État.



16. **Contrôle des matériaux en contact**

Le système de contrôle des matériaux en contact avec les denrées alimentaires, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs16_materiaux_objets_contact_denrees/index.html

a) **Rapport annuel partiel**

Les résultats de contrôle sont publiés sous:

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2014/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2014_sc_16/index.html

236 analyses ont été effectuées.

Dans le cadre du contrôle des amines aromatiques primaires (PAA), un échantillon a libéré des amines aromatiques primaires en quantité décelable. Cet échantillon a dépassé la limite de détection fixée par le règlement (CE) n°10/2011 du 14 janvier 2011; un retrait a été entamé pour cet échantillon.

La campagne de contrôle des ustensiles en mélamine a démontré une non-conformité. Cet échantillon a dépassé la limite maximale de migration spécifique en formaldéhyde et en mélamine; l'échantillon a été retiré du marché.

Tous les échantillons analysés pour contrôler le bisphénol A ont été conformes par rapport au règlement (CE) n°10/2011 du 14 janvier 2011.

Dans le cadre du contrôle de phtalates dans les huiles d'olive lancé par Université Católica Portuguesa, les résultats seront publiés ultérieurement.

La campagne de contrôle des substances totales migrantes a démontré une non-conformité. Le retrait de l'échantillon a été demandé, mais vu que la migration totale a été effectuée suivant la norme EN 1186-3 donc une immersion totale et l'échantillon a été composé de plusieurs couches, le retrait a dû être annulé. Une nouvelle analyse a été effectuée suivante la norme EN 1186-9.

Aucun dépassement des limites indicatives de substances inhibitrices n'a été détecté pour les emballages en carton.

Par contre, deux échantillons ont échoué à la perception du goût de l'analyse organoleptique. Tous les autres échantillons ont été conformes par rapport au règlement (CE) n°1935/2004.

Dans le cadre du contrôle des objets en céramique, tous les échantillons analysés étaient conformes au règlement grand-ducal du 22 février 1985.



b) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2014.

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2014.



17. Contrôle de la production primaire

Le système de contrôle de la production primaire, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs17_prod_primaire/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

L'indicateur de performance des contrôles est l'évolution au cours des années du pourcentage de non-conformités trouvées dans le cadre des inspections d'exploitation.

b) Données clés concernant les contrôles :

1) Inspections d'établissements :

Lors des audits et inspections hygiène des établissements agricoles dans le cadre du contrôle des aliments pour animaux (voir chapitre 4 : contrôle des aliments pour animaux), l'ASTA contrôle également les documents et l'hygiène relative à la production primaire de denrées alimentaires agricoles végétales sur ces exploitations agricoles. 19 des 40 exploitations agricoles contrôlées en 2014 ont été des producteurs de denrées alimentaires végétales et la production primaire de denrées alimentaires de celles-ci a donc été contrôlée: traçabilité des produits, documentation des intrants lors de la culture et hygiène au stockage et à la manipulation au cas où ceci était le cas.

Aucune non-conformité n'a été trouvée.

2) Contrôle des produits à la production primaire

A côté des inspections des établissements, sont analysés des produits de la production primaire. Ces produits sont prélevés, soit lors des inspections tout au long de l'année, si des produits primaires se trouvent encore sur les exploitations, soit lors de la livraison des produits primaires au premier établissement transformateur ou stockeur au moment de la récolte. Les analyses effectuées sur les produits primaires sont repris dans le tableau ci-dessous :

Type d'analyse	Lieu de prélèvement	Nombre de contrôles prévus 2014	Nombre de contrôles réalisés 2014	Taux de conformité 2014	Nombre de contrôles prévus en 2015
Mycotoxines : déoxyivalénol, zéaralénone	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	40	14 (10 blé panifiable, 3 seigles, 1 orge brassicole)	100%	+/- 30 (en fonction des conditions climatiques)
Métaux lourds	Etablissement agricole,	30	25	100%	30



Cd, Pb	échantillonnage au moment de la récolte		(13 blés panifiables, 7 colzas, 3 seigle, 1 orge brassicole)		
Résidus de produits phytosanitaires	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	40	26 (16 blé panifiable, 6 colza, 2 seigle, 2 orge brassicole)	100%	30

Ci-dessous une petite analyse de la tendance en matière de manquement pour les différents types d'analyse :

Mycotoxines :

En tout ont été analysés 14 échantillons de denrées alimentaires sur la présence de mycotoxines. Chaque échantillon a été analysé sur sa teneur en déoxynivalénol (DON) et en zéaralénone (ZEA). Le nombre prévu d'analyses n'a pas assez été atteint. La raison est que la plupart des céréales échantillonnées ne montraient aucun risque de contamination par des mycotoxines et qu'une analyse était superflue.

Aucun échantillon ne présentait une teneur en déoxynivalénol (DON) ou en zéaralénone (ZEA) au-dessus de les limites maximales autorisées (1250 ppb DON ; 100 ppb ZEA -règlement (CE) 1881/2006).

En 2014, la teneur moyenne en DON de tous les échantillons était 30 ppb et la plupart des teneurs en ZEA étaient en-dessous de la limite de détection de 7,5 ppb. La teneur moyenne en DON des échantillons analysés était donc plus basse que l'année précédente, où la moyenne était 110 ppb. La teneur moyenne en ZEA était similaire à celle de 2013.

Métaux lourds

En tout ont été analysés 13 échantillons de blé panifiable, 7 échantillons de colza, 3 échantillons de seigle alimentaire et 2 échantillons d'orge brassicole sur la présence de métaux lourds. Chaque échantillon a été analysé sur les teneurs en cadmium et en plomb.

Aucun échantillon ne présentait des teneurs en plomb au-delà de la teneur maximale autorisée de 0,20 microgrammes/kg. La plupart des résultats étaient en-dessous de la limite de détection.

Aucun échantillon ne présentait des teneurs en cadmium au-delà de la teneur maximale autorisée de 0,20 microgrammes/kg pour le blé et le colza (limite équivalente que pour les graines de soja), et 0,10 microgrammes/kg pour les autres céréales.

Résidus de produits phytosanitaires

En tout ont été analysés 16 échantillons de blé panifiable, 2 échantillons de seigle alimentaire, 2 échantillons d'orge brassicole et 6 échantillons de colza alimentaire. Le nombre planifié d'échantillons à analyser a presque été atteint. Les analyses de screening des résidus de pesticides ont toutes été effectuées par le LNS et une analyse a été vérifiée par Fytolab.



Dans 3 échantillons ont été détectés des traces de dithiocarbamates en dessous de la limite de quantification de 0,05 mg/kg : un échantillon de blé panifiable et 2 échantillons de colza. Aucun dépassement de la limite légale n'a été constaté.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

Aucune non-conformité concernant l'hygiène et la sécurité de la production primaire n'a pu être constatée en 2014. La situation est donc très positive.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Il n'y a pas eu de la fermeture d'entreprises, amendes, ou de poursuites judiciaires en 2014 ou lors des années précédentes.

e) Ressources

Il y a eu un départ en retraite d'agent du service en charge du contrôle de la production primaire, qui n'a pas été remplacé en 2014. Il n'y a eu aucun changement des ressources et fonds alloués en 2014.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même. Il a été décidé d'orienter le contrôle de la présence des mycotoxines dans les céréales en fonction du risque, c'est-à-dire en fonction des conditions climatiques au moment de la récolte des céréales.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2014.



18. Contrôle de l'agriculture biologique

Le système de contrôle de l'agriculture biologique ainsi que les administrations impliquées sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP) qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs18_agriculture_biologique/index.html

a) Efficacité globale des contrôles

En 2014, le contrôle de l'agriculture biologique a été organisé selon la législation européenne et nationale en vigueur. Aucun changement n'est à signaler par rapport à l'année précédente.

b) Données clés concernant les contrôles :

- Contrôle des opérateurs par les organismes de contrôle en 2014 :

Type opérateur	Nombre d'opérateurs	Nombre de contrôles	Nombre de contrôles supplémentaires	Nombre d'analyses
Producteur	121	121	46	19
Transformateur	100	100	39	23
Importateur	1	1	0	0

* contrôles supplémentaires, en grande partie inopinés, basés sur une analyse de risques

- Activités de la délégation de tâches par l'ASTA

En 2014, les agents de l'ASTA ont accompagné 26 inspections auprès des opérateurs (12 producteurs et 14 transformateurs).

Outre l'accompagnement des contrôles, l'ASTA est en contact régulier avec les organismes de contrôle pour un échange d'informations, vu que ceux-ci sont obligés de notifier toute irrégularité ou infraction pertinente à l'ASTA afin de définir les mesures éventuelles à prendre. D'autre part, à la fin de l'année, l'ASTA reçoit les copies de tous les dossiers d'inspection, afin de pouvoir les examiner en détail.

- Contrôle des produits biologiques à la mise sur le marché

Les contrôles d'étiquetage des produits biologiques sur les lieux de vente sont effectués régulièrement tout au long de l'année par les agents de l'ASTA, ceci aussi bien sur les marchés que dans les petits magasins et grandes surfaces et n'ont pas donné lieu à réclamation.



c) Analyse de la tendance en matière de manquement :

La supervision des organismes de contrôle par l'ASTA n'a pas donné lieu à quelconque remarque. Les organismes de contrôle ont effectué leur tâche de façon sérieuse et professionnelle. Les transformateurs sont en général bien organisés et disposent de tous les papiers nécessaires sur ordinateur, ce qui facilite la tâche de contrôle.

Le problème concernant la communication à l'avance des dates et heures de contrôle prévues par les organismes de contrôle a été réglé et les notifications arrivent de nouveau bien à temps au service compétent de l'ASTA.

d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Aucune sanction n'a été nécessaire en 2014.

e) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2014.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2014. Les principaux contacts avec le secteur se font par l'intermédiaire de l'association de producteurs biologiques du Luxembourg. Les informations de la part de l'ASTA sont essentiellement diffusées dans le cadre de la Foire Agricole annuelle en juillet, où le service compétent est représenté avec un stand dédié à l'agriculture biologique.



19. Contrôle des signes de qualité européens (AOP-IGP-STG)

Le système de contrôle des signes de qualité européens (AOP-IGP-STG), ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

a) Efficacité globale des contrôles

Le pourcentage de non-conformités constaté annuellement s'avère plus ou moins stables depuis la mise en place du système de contrôle officiel. Le contrôle officiel des signes de qualité européens a été mis en place en 2010 et les classes de produits sont contrôlées à un rythme alternant, de sorte que les mêmes classes sont contrôlées tous les 3 ans. Concernant les dénominations étrangères protégées, peu de moyens sont disponibles afin de vérifier si les exigences du cahier des charges sont toutes satisfaites ; le contrôle porte donc essentiellement sur la vérification des informations présentes sur l'étiquetage et l'aspect général du produit. Une notification est envoyée aux autorités compétentes de l'Etat membre concerné en cas de constatation de non-conformités ou en cas de mise en doute de la conformité du produit par rapport à son cahier des charges (souvent problèmes linguistiques quant à l'interprétation des informations disponibles dans DOOR).

b) Données clés concernant les contrôles :

En 2014, a démissionné un des deux agents du service de la production animale, réduisant de 50 % les ressources humaines disponibles pour toutes les missions du service. Dû aux délais administratifs de recrutement, le poste n'a seulement pu être réoccupé en 2015.

Pour ces raisons de manque de ressources humaines, aucun contrôle des signes de qualités AOP, IGP, STG n'a pu être réalisé en 2014.

Il n'y a pas eu de plainte ou réclamation concernant l'utilisation des signes de qualités AOP, IGP, STG en 2014.

c) Analyse de la tendance en matière de manquement

Les principaux manquements constatés les dernières années (2010 à 2013) constituent une utilisation non-conforme de la dénomination des produits au niveau de l'étiquetage ou du matériel d'emballage déviant de la dénomination du produit inscrite à l'origine au niveau du registre européen. D'autres manquements constatés se rapportent à l'utilisation du symbole. Aussi au niveau de l'étiquetage, il manque très souvent la référence à l'organisme de contrôle.



d) Tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

Les mesures prises en cas de manquement comprennent l'envoi d'une lettre reprenant les manquements constatés avec demande de mise en conformité :

- envoi d'une lettre au gestionnaire du label en cas des produits nationaux
- envoi d'une lettre aux autorités de l'Etat membre concerné pour les dénominations étrangères. Les autorités compétentes suivantes ont été contactées : Allemagne, Italie, France, Pays-Bas, Belgique.

Comme il n'y a pas eu de contrôles en 2014, il n'y a pas non plus eu de sanctions.

e) Ressources

Les ressources humaines du service de la production animale de l'ASTA, qui a aussi la mission du contrôle de signes de qualité, a vu ses ressources humaines diminuer de 50 %, ayant comme conséquence la non-réalisation de contrôles prévus dans ce domaine.

f) Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

De manière générale, le plan de contrôle est révisé régulièrement en basant la sélection des classes à contrôler sur le nombre de produits enregistrés par classe et en prenant en considération les produits nouvellement enregistrés, les non-conformités constatées lors des contrôles précédents, ainsi que les produits à risque pour une fraude (produits soumis au tranchage, râpage et autre type de conditionnement). Le contrôle prend également en considération les plaintes reçues.

Il est prévu de réoccuper le poste vacant en 2015 et d'essayer de continuer les contrôles des signes de qualité.

g) Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Il n'y a pas eu de formations ou campagnes d'information organisées dans le domaine des AOP, IGP et STG.



20. Contrôle des additifs alimentaires

a) Système de contrôle

Le système de contrôle des additifs alimentaires, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs20_additifs_alimentaires/index.html

b) Rapport annuel partiel

Les résultats de contrôle sont publiés sous:

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2014/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2014_sc_20/index.html

864 analyses d'additifs ont été réalisées. Le taux de conformité pour ces analyses s'élève à 99,%. Les compagnes de contrôle des édulcorants (cyclamate, saccharine, aspartame, acésulfame K), des conservateurs (acide sorbique, acide benzoïque et PHB, sulfites), des colorants, des antioxydants, de l'arôme et de l'exhausteur de goût n'ont pas démontré de non-conformité par rapport au règlement (CE) n°1333/2008 du 16 décembre 2008.

Dans le cadre du contrôle des colorants interdits, deux échantillons ont été détectés positifs. Les échantillons concernés ont été retirés du marché national et les Etats membres des autres pays concernés ont été informés. Vu que les quantités en sudan IV et en rodhamine B ont été trouvées en-dessous de 100 µg/kg, les teneurs ont été considérées comme traces.

Dans le cadre du contrôle des nitrates et nitrites, deux échantillons ont dépassé les limites maximales et deux échantillons ont été conformes en tenant compte de l'incertitude analytique. Vu que les dates de consommation ont été dépassées aucun retrait/rappel n'a été effectué. Par contre, des actions correctives ont été demandées.

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2014.

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2014.



21. Contrôle des allergènes alimentaires

a) Système de contrôle

Le système de contrôle des allergènes alimentaires, ainsi que les administrations impliquées, sont décrits dans le plan pluriannuel des contrôles officiels du Luxembourg (MANCP), qui est publié sur www.securite-alimentaire.lu.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs21_Allergenes/index.html

b) Rapport annuel partiel

Les résultats de contrôle sont publiés sous:

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2014/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2014_sc_21/DO-C-153-Allergenes-alimentaires-2014.pdf

164 analyses d'allergènes alimentaires ont été réalisées. Le taux de conformité pour ses analyses s'élève à 100%.

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2014.

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel de contrôle, de changements de législation, d'organisation, ou de procédures, et le système informatique est resté le même.

Il n'y a pas eu de formations organisées pour le secteur, ni de campagnes d'information ou d'élaboration de guides de bonnes pratiques en 2014.



3) Conclusion générale

Ce rapport annuel intégré des contrôles 2014 dans le cadre du plan pluriannuel (MANCP) a été structuré en plusieurs chapitres : d'abord un chapitre sur les systèmes en place qui concernent tous les systèmes de contrôle, puis des chapitres séparés pour chaque système de contrôle qui est décrit dans le plan de contrôle national pluriannuel. Ceci permet de bien visualiser les activités et résultats des contrôles dans les différents domaines.

Beaucoup de moyens sont mis en œuvre pour assurer la surveillance de la sécurité des aliments pour animaux, des denrées alimentaires, la santé et le bien-être animal au Grand-duché de Luxembourg, les chapitres sur les différents systèmes de contrôle en témoignent. Vu que les moyens mis à disposition pour les contrôles officiels ne sont pas illimités, les administrations compétentes veillent à ce que les contrôles effectués soient efficaces, effectuent des analyses de risque et prennent en compte les résultats des contrôles antécédents pour orienter et planifier les contrôles officiels.

Les objectifs du plan pluriannuel de contrôle de la sécurité alimentaire ont pu être atteints en 2014. En effet, la plupart des inspections et analyses prévues ont pu être réalisées et les niveaux de conformité sont assez bons dans tous les systèmes de contrôle. Il est clair qu'au cours de l'année surviennent toujours certains imprévus, comme des risques émergents ou des risques qui grandissent de manière imprévisible, et qu'en conséquence les administrations compétentes doivent réagir aux nouvelles évolutions et adapter les plans de contrôle en fonction des urgences. Les contrôles officiels effectués en 2014 étaient efficaces : les productions, les commerces et les autres opérateurs ont pu être surveillés et il n'y a pas de risque pour les aliments pour animaux, la sécurité alimentaire, le bien-être et la santé animale qui n'ait pu être maîtrisé.

4) Annexe

Annexe 1 : Liste des rapports spécifiques 2014

