



Luxembourg

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

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

2015

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 2478-3540
Fax	+352 2487-3158

Table des matières

1) Aspects généraux pour tous les systèmes de contrôle	5
A. Les alertes rapides du système RASFF	5
B. La formation continue	6
C. Changements importants au niveau des administrations compétentes	7
2) Indicateurs de performance choisis par les administrations compétentes	10
A. Indicateurs de performance globale : Généralités	10
B. Indicateurs de performance des différentes autorités compétentes	10
3) Rapports des systèmes de contrôle :	13
1. Contrôle de la santé animale	14
2. Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)	17
A. Contrôle des établissements:	17
B. Contrôle des Produits.....	20
3. Contrôle des animaux et denrées alimentaires d'origine animale à l'importation	22
4. Contrôle des aliments pour animaux.....	24
5. Contrôle des ESB et sous-produits animaux.....	33
6. Contrôle des médicaments vétérinaires.....	35
7. Contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires.....	37
8. Contrôle de l'importation des denrées alimentaires d'origine non-animale	41
9. Contrôle des produits phytopharmaceutiques	42
A. Contrôle de la mise sur le marché et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques	42
B. Contrôle des résidus de pesticides	45
10. Contrôle du bien-être animal.....	46
11. Contrôle de la santé des plantes	49
12. Contrôle des OGM	51
13. Contrôle de l'étiquetage et des allégations nutritionnelles	52
14. Contrôle des contaminants dans les denrées alimentaires	53
15. Contrôle des compléments alimentaires et des aliments pour groupes spécifiques et Novel Food.....	54
16. Contrôle des matériaux en contact	55
17. Contrôle de la production primaire	56
18. Contrôle de l'agriculture biologique	59



19. Contrôle des signes de qualité européens (AOP-IGP-STG)	61
20. Contrôle des additifs alimentaires	63
21. Contrôle des allergènes alimentaires.....	64
3) Conclusion	65
4) Annexe	65



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	Division 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 2015, 88 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 :

- 74 alertes,
- 1 information «pour attention»,
- 13 informations «pour suivi».

Type		Suivi fait par	
Denrées alimentaires	84	ASV	55
		SECUALIM	39
Aliments pour animaux	1	ASTA	1
Matériaux en contact	3	SECUALIM	3

Tableau récapitulatif des types de notifications 2015 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, 13 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: 13 notifications

Search criteria | Year 2015 | Notified by Luxembourg (LU)

product category	date	reference	product type	notification type	notification basis	notified by	countries concerned	subject	action taken	distribution status	risk decision
cereals and bakery products	13.02.2015	2015.0167	food	alert	official control on the market	Luxembourg	Belgium (D), France (O), India (O), Luxembourg (D)	afatoxins (B1 = 3.11 µg/kg - ppb) in basmati rice from India, processed in France, via Belgium	recall from consumers	distribution to other member countries	serious
cereals and bakery products	16.02.2015	2015.0171	food	alert	official control on the market	Luxembourg	Belgium (D), France (O), India (O), Luxembourg (D)	afatoxins (B1 = 7.02 µg/kg - ppb) in basmati rice from India, processed in France, via Belgium	recall from consumers	distribution to other member countries	serious
cereals and bakery products	10.06.2015	2015.0727	food	alert	official control on the market	Luxembourg	Luxembourg (D), Portugal (O), United Kingdom (D)	fumonisin (6738.8; 10500 µg/kg - ppb) in corn meal from Portugal	recall from consumers	distribution to other member countries	serious
cereals and bakery products	13.10.2015	2015.1281	food	alert	official control on the market	Luxembourg	Luxembourg (D), Portugal (O)	fumonisin (4734 µg/kg - ppb) in corn meal from Portugal	recall from consumers	distribution restricted to notifying country	serious
cocoa and cocoa preparations, coffee and tea	16.06.2015	2015.AZY	food	border rejection	border control - consignment detained	Luxembourg	China (O), Luxembourg, United Kingdom	acetamidrid (0.092 mg/kg - ppm) and dimethoate (0.34 mg/kg - ppm) in tea from China	import not authorised	product not (yet) placed on the market	undecided
cocoa and cocoa preparations, coffee and tea	17.06.2015	2015.BAA	food	border rejection	border control - consignment detained	Luxembourg	China (O), Luxembourg	unauthorised substance anthraquinone (0.047 mg/kg - ppm) in black tea from China	import not authorised	product not (yet) placed on the market	undecided
dietetic foods, food supplements, fortified foods	10.06.2015	2015.AZF	food	border rejection	border control - consignment detained	Luxembourg	Belgium, Luxembourg, United States (O)	unauthorised novel food ingredient Siraitia Grosvenorii in food supplement from the United States	return to consignor	product not (yet) placed on the market	undecided
dietetic foods, food supplements, fortified foods	18.11.2015	2015.BVA	food	border rejection	border control - consignment under customs	Luxembourg	Bulgaria, Luxembourg, United States (O)	unauthorised novel food ingredient leaves of Annona muricata and novel food ingredient raspberry ketone and high content of vitamin D (2500% of NRVs), of vitamin B12 (40000% of NRVs) and of vitamin E (2225% NRVs) in food supplements from the United States	return to consignor	product allowed to travel to destination under customs seals	not serious
fruits and vegetables	23.12.2015	2015.CAR	food	border rejection	border control - consignment detained	Luxembourg	Egypt (O), Luxembourg	propamocarb (0.031 mg/kg - ppm) in fresh strawberries from Egypt	import not authorised	product not (yet) placed on the market	not serious
fruits and vegetables	23.12.2015	2015.CAS	food	border rejection	border control - consignment detained	Luxembourg	Egypt (O), Luxembourg	chlorpyrifos (0.054 mg/kg - ppm), dimethoate (0.15 mg/kg - ppm), oxamyl (0.42 mg/kg - ppm) and propamocarb (0.019 mg/kg - ppm) in fresh strawberries from Egypt	import not authorised	product not (yet) placed on the market	serious
herbs and spices	13.08.2015	2015.1050	food	alert	official control on the market	Luxembourg	INFOSAN, Luxembourg (D), Netherlands, Thailand (O)	ochratoxin A (30.8 µg/kg - ppb) in dried red chilli peppers from Thailand, via the Netherlands	withdrawal from recipient(s)	no distribution from notifying country	serious
meat and meat products (other than poultry)	29.05.2015	2015.0652	food	information for attention	official control on the market	Luxembourg	Belgium (O), Luxembourg (D)	Salmonella spp. (presence /25g) in beef/pork mini hamburgers from Belgium		product (presumably) no longer on the market	serious
nuts, nut products and seeds	21.05.2015	2015.0621	food	information for attention	company's own check	Luxembourg	Belgium, Luxembourg, United States (O)	afatoxins (B1 = 136; Tot. = 144 µg/kg - ppb) in pistachio nuts from the United States, via Belgium	return to consignor	product not (yet) placed on the market	serious

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 BTSF en collaboration avec la Commission européenne (Chafea).

a) Formation continue nationale

Pour l'organisation de la formation continue nationale, un plan de formation « Inspections et Laboratoires » 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.

En 2015, une formation au titre « Mieux convaincre et mieux persuader » a été organisée pour les agents de la sécurité alimentaire, à laquelle ont participé 11 agents.



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 2015, les formations suivantes ont été fréquentées par des agents luxembourgeois chargés du contrôle officiel :

Animal identification, registration and traceability	1 agent de l'ASV-Santé animale
Animal welfare at slaughter	1 agent de l'ASV-Santé publique
Audit system and internal auditing	1 agent de la SECUALIM
Contingency Planning and Animal Disease Control	2 agents de l'ASV-Santé animale
Control on residues of Veterinary Medicinal Products in food of animal origin	1 agent de l'ASV-Santé animale
Food hygiene at primary production (land animals)	1 agent de l'ASV-Santé publique
Food hygiene flexibility:	2 agents de l'ASV-Santé publique
Food safety and risk assessment <ul style="list-style-type: none"> - animal welfare - chemical - nutrition 	1 agent de l'ASV-Santé animale 1 agent de la SECUALIM 1 agent de la SECUALIM
Import controls on certain feed and food of non-animal origin	2 agents de la SECUALIM
HACCP principals and audit techniques	2 agents de l'ASV-Santé publique 1 agent de l'ASTA-Aliments pour animaux 1 agent de la SECUALIM
New and Emerging Plant Health Risks	1 agent de l'ASTA-protection des végétaux
New investigation techniques for official controls along the food chain :	1 agent de l'OSQCA
Official supervision as regards semen, ova and embryos	1 agent de l'ASV-Santé animale
Organic farming	2 agents de l'ASTA-protection des végétaux
Plant Protection Products	1 agent de l'ASTA-protection des végétaux

Tableau reprenant toutes les formations BTSF fréquentées par des agents luxembourgeois

C. Changements importants au niveau des administrations compétentes

a) Division de la sécurité alimentaire

Législation

Loi du 24 novembre 2015 modifiant la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la Direction de la santé donne le statut de division au Service de la sécurité alimentaire.

Les missions de la Division sont fixées par la loi de même que les attributions des ingénieurs.

<http://www.legilux.public.lu/leg/a/archives/2015/0220/index.html>

Ces aspects ont été intégrés dans la fiche relative à la Division de la sécurité alimentaire disponible sous :

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/ft/ds/ft9_secualim/index.html



b) Administration des services vétérinaires

Législation

La Loi du 14 juillet 2015 portant organisation de l'Administration des services vétérinaires est disponible sous : <http://www.legilux.public.lu/leg/a/archives/2015/0140/index.html>.

L'objet principal de cette nouvelle loi est de moderniser l'Administration des services vétérinaires de manière à ce qu'elle puisse répondre de la meilleure façon possible à la réalité des obligations qui lui incombent.

Ainsi, il est proposé par la nouvelle loi de créer cinq divisions munies d'un chef de division chargé exclusivement des compétences liées à la division. Ces cinq divisions sont les suivantes :

- Division de la santé animale

La division de la santé animale est chargée de lutter contre les maladies émergentes et réémergentes dans le cadre de la législation communautaire. Les compétences de cette division englobent entre autres la surveillance du statut sanitaire des différents cheptels par l'élaboration de programmes de surveillance. Elle collabore étroitement avec les vétérinaires praticiens auxquels on pourra déléguer des tâches dans le cadre de l'épidémiologie-surveillance.

Cette division comme les autres d'ailleurs veille également au respect du bien-être animal, sujet auquel le consommateur de nos jours est très sensible. Le bien-être animal doit être respecté aussi bien lors de la détention et du transport des animaux, ainsi que lors de leur mise à mort et l'abattage en vue de la production de denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

- Division de la santé publique

La division de la santé publique est entre autres en charge d'appliquer les principes et prescriptions de la législation alimentaire émanant du règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002. Il s'agit notamment de la sécurité des denrées alimentaires, de l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que de leur contrôle. Ainsi la division de la santé publique est en charge de la surveillance sanitaire de la production, du stockage et de la mise sur le marché des denrées alimentaires d'origine animale (viande, lait, œufs, produits de pêche). Elle contrôle toute la chaîne de production de ces produits, depuis la production jusqu'à la vente au consommateur final pour ainsi dire de l'étable à la table.

- Division du contrôle à l'importation

La division du contrôle à l'importation est basée au poste d'inspection frontalier au Cargo Center à Luxembourg et assure le contrôle et le déroulement (contrôle documentaire, contrôle d'identité, contrôle physique) des importations en provenance des pays tiers et du transit des animaux et des produits d'origine animale. Le vétérinaire officiel du poste d'inspection frontalier émet un document qui permet l'introduction des produits et des animaux dans l'Union européenne.

- Division du Laboratoire de Médecine Vétérinaire

La division du Laboratoire de Médecine Vétérinaire actuellement intégrée dans l'ASV devient une division à part entière et continuera de soutenir le travail des autres divisions en effectuant les contrôles analytiques des échantillons délivrés.



- Division de l'identification et de l'enregistrement des animaux.

Afin de garantir une sécurité alimentaire maximale, l'identification et la traçabilité des animaux sont élémentaires. Ainsi le Service « Sanitel » qui est en charge de l'identification et de l'enregistrement des animaux en vue de leur traçabilité sera intégré dans l'Administration des services vétérinaires pour y former une division.



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 :

Inspections

La SECUALIM a mis en place un système de contrôle basé sur des check-lists qui reprennent les différents critères fixés dans la réglementation.

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

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) d'une 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 %.

En 2015, 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.

Analyses

Pour les contrôles analytiques, le taux de conformité pour un certain paramètre analytique peut être calculé. Or il est difficile de suivre des évolutions dans ce domaine vue le nombre restreint d'analyses et le travail par campagnes. Dans la mesure du possible, les rapports partiels traitent de ces aspects.



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 2015.

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

a) Système de contrôle

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

b) 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.

c) 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 annuel qu'il transmet à l'ASV.

La surveillance journalière des résultats d'analyses faites par le DLMV 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 la cadre de la santé animale :

Type d'établissement	Nombre d'établissements existants	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2015	Nombre de contrôles réalisés 2015	Taux de conformité 2015	Nombre de contrôles prévus en 2016
Exploitations agricoles avec : bovins adultes + veaux	1285	Protection et bien-être des bovins adultes	50	60	76%	26
Exploitations agricoles avec bovins et veaux	1285	Identification des bovins adultes	50	60	86%	26
Exploitations agricoles avec veaux	1285	Protection et bien-être des veaux	50	41	65%	26
Exploitations agricoles avec porcs	90	Protection et bien-être des porcs	3	5	60%	1
Exploitations agricoles avec porcs	90	Identification des porcs	3	5	60%	1
Exploitations agricoles avec poules	10	Protection et bien-être des poules pondeuses	7	0	/	10
Exploitations agricoles avec ovins/caprins	200	Protection et bien-être des ovins/caprins	0	4	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.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

En 2015, 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 cinq années de lutte, les cas de BVD tendent vers zéro.

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

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



f) 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 2015.

g) 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 DLMV.

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

h) 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)

a) Système de contrôle

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

b) Efficacité globale des contrôles

Concernant les contrôles programmés, presque tous les contrôles programmés ont été réalisés. Pour 2016 sera maintenu le même programme qu'en 2015.

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 des différences d'un inspecteur à l'autre.

c) 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) 1169/2011; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007; Reg(CE) n°1337/2013; Reg (CE) 1069/2009 et des contrôles de suivis.

Type d'établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2015	Nombre de contrôles réalisés 2015	Taux de conformité 2015	Nombre de contrôles prévus en 2016
Laiteries	10	Audit HACCP	9	9	88%	10
Laiteries	10	Inspection étiquetage	9	9	77%	10
Laiteries	10	Inspection Hygiène 853	9	9	89%	10
Laiteries	10	Inspection Reg (CE) 1069/2009	9	9	88%	10
Etablissements agréés	41	Audit HACCP	40	34	90%	41
Etablissements agréés	41	Inspection Reg (CE) n°1169/2011; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE)	40	34	86%	41



		n°700/2007 ; Reg(CE) n°1337/2013				
Etablissements agréés	41	Inspection Hygiène 853	40	34	96%	41
Etablissements agréés	41	Inspection Reg (CE) 1069/2009	40	34	90%	41
Boucheries/ Poissonneries	192	Audit GMP/HACCP	183	173	82,00%	192
Boucheries/ Poissonneries	192	Inspection Reg (CE) n°1169/2011; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007, Reg(CE)n°1337/2013	183	173	64,00%	192
Boucheries/ Poissonneries	192	Inspection Hygiène 852	183	173	97,00%	192
Boucheries/ Poissonneries	192	Inspection Reg 1069/2009	183	173	89%	192
Boucheries/ Poissonneries	192	Suivi	5	0		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 5% des entreprises plus de 1 local sur 4 n'est pas conforme pour ces critères. Si la situation n'a pas changée par rapport à 2014 en ce qui concerne l'entretien de l'infrastructure, elle s'est par contre améliorée par rapport à l'entretien de l'équipement où 70% des établissements sont tout à fait conformes.

L'entretien et le nettoyage du matériel sont presque toujours conformes.

Concernant le nettoyage de l'infrastructure dans 75% des établissements, tous les locaux sont conformes et pour 4% des entreprises plus de 1 local sur 5 n'est pas conforme.

Le nettoyage de l'équipement est conforme dans tous les locaux de 70% des entreprises, mais 5% des entreprises ont encore des problèmes dans plus de 1 local sur 5.

Concernant le rangement et la manipulation des produits, il y a encore un peu d'amélioration par rapport à 2014, à savoir que 70% des entreprises sont tout à fait conformes à ce sujet. 6-7% des entreprises ne sont pas encore conforme dans plus de 1 local sur 5.

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).



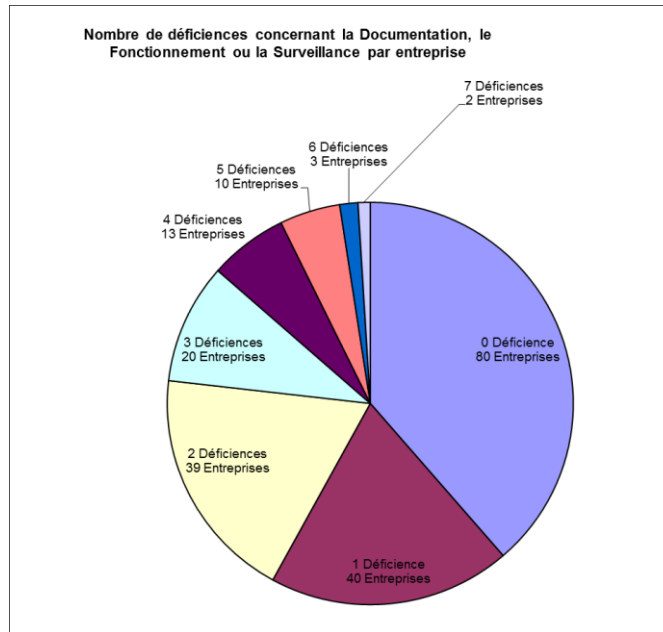


Figure 1 : Nombre de déficiences concernant la Documentation le Fonctionnement ou la Surveillance par entreprise

Concernant les remarques relatives à la maîtrise et à la documentation de la production, près de 80% des entreprises sont conformes ou n'ont plus qu'un point ou deux à améliorer. Malheureusement 7-10% des entreprises n'ont encore que la moitié des points conformes ce sujet. (Figure 1).

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. Le nombre des entreprises, non conformes par rapport à la traçabilité, s'explique peut-être que, suite à une visite de la Commission européenne, nous devons étendre le champ d'application de cette exigence à tous les composants, y compris les additifs. Jusqu'ici les contrôles à ce sujet ont été limités aux ingrédients principaux (surtout la viande).

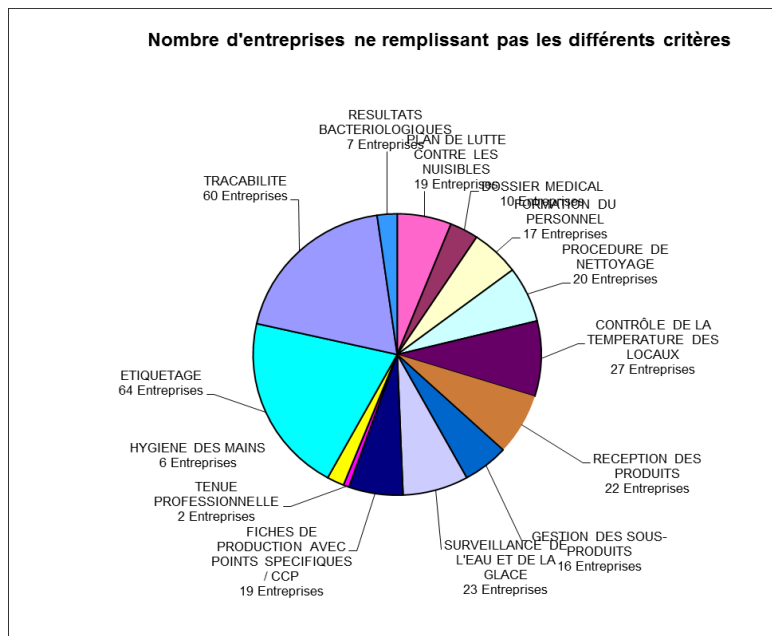


Figure 2 : Nombre d'entreprises ne remplissant pas les différents critères



B. Contrôle des Produits

Voici le tableau avec toutes les analyses effectuées en 2015 :

Type d'analyse	Type de produit	Nombre de contrôles prévus 2015	Nombre de contrôles réalisés 2015	Taux de conformité 2015
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.	371	98.65%
Salmonella	viande et produits de viande de volaille		50	100%
Salmonella	poissons		10	100,00%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande		1083	99,70%
Listeria monocytogenes	poissons		28	100%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande de volaille		77	99,00%
EHEC	viande et produits de viande		128	100,00%
EHEC	poissons		0	N.A
EHEC	viande et produits de viande de volaille		0	N.A
Campylobacter	viande et produits de viande		2	100,00%
Campylobacter	viande et produits de viande de volaille		50	50%
E Coli 44°C	viande et produits de viande		1112	99%
E Coli 44°C	poissons		28	100%
E Coli 44°C	viande et produits de viande de volaille		78	82,00%
Coliformes	viande et produits de viande		1081	85.2%
Coliformes	poissons		25	75,00%
Coliformes	viande et produits de viande de volaille		77	71.4%
Clostridia	viande et produits de viande		458	94.8%
Clostridia	viande et produits de viande de volaille		40	97.5,00%
Staphylococcus	viande et produits de viande		1090	94,00%
Staphylococcus	poissons		28	100,00%
Staphylococcus	viande et produits de viande de volaille		77	83.00%
Inspection ante mortem	bovins		24831	99.96%
Inspection post mortem	bovins	24822	99,80%	
Inspection ante mortem	porcins	163234	99,90%	
Inspection post mortem	porcins	163084	99,50%	
Inspection ante mortem	ovins/caprins	2431	100%	
Inspection post mortem	Ovins/caprins	2431	99.62%	
Inspection post mortem	gibier	5806	99,00%	
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.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

A l'encontre des années précédentes en 2015 la tendance est stagnante en ce qui concerne les manquements.

e) 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.

f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel ni de laboratoires désignés en 2015.

g) 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.

h) 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

a) Système de contrôle

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

b) 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.

c) Données clés concernant les contrôles

Voici le tableau avec toutes les analyses effectuées en 2015 :

Type d'analyse	Type de produit ou animal	Nombre de contrôles prévus 2015	Nombre de contrôles réalisés 2015	Taux de conformité 2015	Nombre de contrôles prévus 2016
Escherichia coli	Viande équine	10	9	100%	12
Listeria	Viande équine	10	9	100%	12
Salmonella	Viande équine	10	9	100%	12
Staph. Coag. Pos.	Viande équine	10	9	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	3	4	100%	5
Escherichia coli	Boyaux salés	3	4	100%	5
Listeria	Boyaux salés	3	4	100%	5
Salmonella	Boyaux salés	3	4	100%	5
Trichinella	Viande équine	12	20	100%	15
Multirésidus	Viande équine	2	2	100%	2
Stéroïdes	Viande équine	2	2	100%	2



Tranquillisants	Viande équine	1	1	100%	1
Multirésidus	Viande de bison	1	1	100%	1
Stéroïdes	Viande de bison	1	1	100%	1
Multirésidus	Boyaux salés	2	2	100%	2
Coggins test	Chevaux		10	100%	12

Par rapport aux années précédentes, le nombre de lots importés de viande - équine et bison - est de nouveau en augmentation, ainsi que le nombre de lots de trophées de chasse. Aucune non-conformité n'a pu être rapportée en 2015.

d) 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.

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

Il n'y pas eu de sanctions en 2015, ni lors des années précédentes, ici aussi la tendance est constante à zéro sanctions.

f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, ni de laboratoires désignés en 2015. Par contre au niveau personnel, Dr Malou Grasges a repris la place de M. Schmit en tant que coordinateur du PIF.

g) 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.

h) 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

a) Système de contrôle

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

b) Efficacité globale des contrôles

Vu que tous les contrôles dans le secteur des aliments pour animaux 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.

c) Données clés concernant les contrôles

Les types de contrôles effectués sont des audits, des inspections hygiène et des échantillonnages. Lors d'une inspection hygiène sont contrôlées la conformité dans l'entrepôt des produits aux exigences des règlements (CE) 183/2005 et (CE) 178/2002, ainsi que la conformité de l'étiquetage au règlement (CE) 767/2009 et si des 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 2015

Type établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2015	Nombre de contrôles réalisés 2015	Taux de conformité 2015 *	Nombre de contrôles prévus en 2016
Fabricants de matières premières pour aliments pour animaux	9 établissements	Audit	1	0	/	0
		Echantillonnage	0-3	3	cf analyses	0-3
		Inspection Hygiène	1	2	100 %	1
Fabricants et revendeurs d'aliments composés pour animaux	3 établissements	Audit	0	0	/	1
		Echantillonnage	5-20	10	cf analyses	5-20
		Inspection Hygiène	3	2	50 %	2
Exploitations agricoles	+/- 1564 exploitations	Audit	41	41	100 %	40
		Echantillonnage	100-150	136	cf analyses	100-150



	agricoles avec environ 2000 établissements	Inspection Hygiène	41	41	100 %	40
« Grands » revendeurs d'aliments pour animaux ***	19 établissements	Audit	0	0	/	0
		Echantillonnage	5-20	15	cf analyses	5-20
		Inspection Hygiène	10-15	12	100 %	10-15
« Petits » revendeurs d'aliments pour animaux ****	36 établissements	Audit	0	0	/	0
		Echantillonnage	0-15	1	cf analyses	0-15
		Inspection Hygiène	5-10	10	90 %	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	10	100 %	5-10
Transporteurs	27 exploitations enregistrées au Luxembourg	Audit	1	1	/	0
		Echantillonnage	5-30	5	cf analyses	5-30
		Inspection Hygiène	5-30	4	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 a été atteint, alors même que l'agent de contrôle parti en retraite en 2014 n'a pas pu être réoccupé définitivement en 2015. Le Service de Contrôle des aliments pour animaux a pu réaliser ses missions de contrôle à l'aide d'agents engagés provisoirement et à durée déterminée.

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.

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 2015 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 pas 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 2015	Nombre d'analyses réalisées 2015	Taux de conformité* 2015	Nombre d'analyses prévues en 2016
Screening antibiotiques	30 aliments pour bovins, 29 aliments pour porcs, 13 aliments pour volailles, 2 aliments pour lapins, 1 aliment pour chevaux, 5 eaux d'abreuvement	Fabricants d'aliments pour animaux	3	2	100 %	3
		Exploitations agricoles : moulin fixe	5	5	100 %	5
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	12	12	100 %	10
		Exploitations agricoles : AA achetés	30	46	100 %	32
		Exploitations agricoles : eaux d'abreuvement	15	5	75 %	15
		Revendeurs	5	6	100 %	5
		Transporteurs	8	4	100 %	8
		Total	80	80	100 %	80
Contrôle dosage médicaments		Exploitations agricoles : AA achetés	1	0	/	1
		Exploitations agricoles : eaux d'abreuvement	3	0	/	3
		Total	4	0	/	4
Qualité microbiologique : germes totaux, levures, moisissures	33 aliments pour bovins, 29 aliments pour porcs, 11 aliments pour volailles, 12 matières premières	Fabricants d'aliments pour animaux	5	7	86 %	5
		Exploitations agricoles : mélangeur fixe	12	8	88 %	12
		Exploitations agricoles : moulin mobile	20	22	86 %	20
		Exploitations agricoles : AA achetés	35	41	90 %	35
		Revendeurs	10	4	100 %	10
		Transporteurs	3	3		3
		Total :	85	85	93 %	85
Salmonelles	13 matières premières, 33 aliments pour bovins, 29 aliments pour porcs, 11 aliments pour	Fabricants d'aliments pour animaux	10	7	100 %	10
		Exploitations agricoles : aliments à risque	5	6	100 %	5
		Exploitations	11	7	100 %	11



	volailles	agricoles : moulin fixe				
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	30	23	90 %	30
		Exploitations agricoles : AA achetés	31	42	100 %	31
		Revendeurs	8	4	100 %	8
		Transporteurs	5	3	100 %	5
		Total	100	86	100 %	100
Protéines animales transformées		Fabricants d'aliments pour animaux	4	3	100 %	4
		Exploitations agricoles : moulin fixe	3	2	100 %	3
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	8	6	100 %	7
		Exploitations agricoles : AA achetés	18	29	100 %	23
		Revendeurs	8	2	100 %	5
		Transporteurs	4	0	100 %	3
		Total	45	42	100 %	45
Mycotoxines	88 déoxyivalénol, 88 zéaralénone, 24 aflatoxine, 17 fumonisine, 13 ergot	Fabricants d'aliments pour animaux	5	6	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	15	24	100 %	15
		Exploitations agricoles : Moulin fixe	10	5	100 %	10
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	15	22	100 %	15
		Exploitations agricoles : AA achetés	30	30	100 %	30
		Revendeurs	5	4	100 %	5
		Transporteurs	5	3	100 %	5
		Total	85	94	100 %	85
Métaux lourds Cd, Pb		Fabricants d'aliments pour animaux	5	5	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	15	26	100 %	15
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	5	10	100 %	5
		Exploitations agricoles : Moulin	0	3	100 %	0



		fixe				
		Exploitations agricoles : AA achetés	18	22	100 %	18
		Revendeurs	15	5	100 %	15
		Transporteurs	2	0	/	2
		Total	60	71	100 %	60
Dioxines		Fabricants d'aliments pour animaux	2	2	100 %	2
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	2	0	/	2
		Exploitations agricoles : AA achetés	10	12	100 %	10
		Revendeurs	7	7	100 %	7
		Total	21	21	100 %	21
Résidus de pesticides		Fabricants d'aliments pour animaux	3	5	100 %	3
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	10	20	100 %	10
		Revendeurs	2	1	100 %	2
		Total	15	26	100 %	15
Mélamine		Fabricants d'aliments pour animaux	4	4	100 %	4
		Exploitations agricoles : AA achetés	2	2	100 %	2
		Revendeurs	1	2	100 %	1
		Total	7	8	100 %	7
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	entre 65 % 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)

Le nombre prévu d'échantillons a été atteint, la répartition correspond à la planification. Seul le nombre d'échantillon d'eaux d'abreuvement aurait pu être un peu plus élevé, mais 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, faisant superflu une analyse de traces de médicaments dans l'eau d'abreuvement. Vu que les contaminations croisées peuvent être retrouvées dans n'importe quels aliments pour animaux, les espèces cibles lors de l'échantillonnage ne sont pas de grande importance, tout en sachant que le risque d'une utilisation non-autorisée est le plus grand dans les aliments pour porcs.

Les 80 échantillons analysés ne présentent pas de présence fortuite d'antibiotiques.

Un échantillon d'aliment pour bovins, prélevé auprès d'une exploitation agricole, qui l'a acheté, contenait des traces de Monensine Sodium à hauteur de 0,41 mg/kg. Vu que la limite maximale autorisée est de 1,25 mg/kg et que d'autres produits du même fabricant avaient été analysés sans résultats positifs au cours de l'année 2015, aucun contrôle de suivi n'a été nécessaire.

La répartition des échantillons couvre assez bien le secteur entier des aliments pour animaux.

Un seul échantillon analysé entre 2010 et 2015 contenait des traces d'antibiotiques et un échantillon prélevé en 2015 contenait des traces d'un cocciostatique (monésine-Na) en-dessous de la limite maximale autorisée de contamination croisée. Ainsi aucun établissement à risque élevé n'a été détecté dans cette période.

Contrôle du dosage d'antibiotiques

Chaque année 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 2015 aucun dosage de médicaments n'a pu être contrôlé, parce que lors des inspections des différents établissements aucun aliment médicamenteux ou eau médicamenteuse pour animaux n'a pu être trouvé.

Qualité microbiologique

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

Aliments pour animaux:

- qualité microbiologique normale (qualité 1) : 43 (50,6 %)
- teneur légèrement élevée ou élevée en gt ou l+m (qualité 2) : 26 (30,6 %)
- teneur très élevée en gt ou l+m (qualité 3) : 11 (12,9 %)



- teneur trop élevée en gt ou l+m (qualité 4) : 6 (7 %)

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

En 2015, la qualité microbiologique des échantillons est un peu meilleure que celle de l'année précédente et s'inscrit dans la moyenne à long terme.

Comme les années précédentes, on peut observer 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 moindre qualité microbiologique que ceux qui sont achetées sur les exploitations agricoles.

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.

La majorité des échantillons analysés sont de bonne ou assez bonne qualité microbiologique, plusieurs étant tout de même de moins bonne qualité.

Lors de la récolte 2015, les conditions climatiques n'étaient pas si mauvaises qu'en 2014, entraînant que la qualité microbiologique des échantillons d'aliments pour animaux était meilleure en 2015 qu'en 2014.

En 2015 aucun établissement ou type d'aliment n'a pu être identifié comme facteur à risque majeur. En fonction des conditions climatiques, il est important de continuer à contrôler les matières premières et les mélanges fermiers sur les exploitations agricoles.

Salmonelles

En prenant en compte une tolérance de 15%, le nombre total de prélèvements et analyses de salmonelles réalisés a atteint le nombre prévu au plan de contrôle et d'échantillonnage. La répartition des échantillons selon les lieux de prélèvement correspond assez bien à la planification.

En 2015, 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)

Comme les années précédentes, 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 a été atteint. 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 analysé 94 échantillons d'aliments pour animaux sur la présence de mycotoxines et la répartition correspond assez bien à la planification. 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 2015 : tous les résultats d'analyse de la teneur en mycotoxines sont conformes aux limites légales, respectivement aux teneurs recommandées. En 2015, il n'y a pas eu d'alerte via le système RASFF ou une plainte concernant un aliment pour animaux livré au Luxembourg et contenant des teneurs trop élevées en mycotoxines.

Métaux lourds

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

En 2015, comme les années précédentes, aucun échantillon ne présentait des teneurs en métaux lourds au-delà des teneurs maximales permises.

Le nombre d'échantillons analysé a bien atteint le nombre planifié. Au niveau des échantillons de matières premières autoproduites par les agriculteurs un peu plus d'échantillons ont été prélevés

Dioxines

En 2015, 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 2015, le nombre prévu d'échantillons à analyser sur la présence de dioxines, (PCD et PCDD/PCDF) a été atteint et la répartition correspond à la planification.

Résidus de pesticides

En 2015, aucun échantillon analysé ne contenait des traces de résidus de pesticides au-dessus des limites légales.

Des traces de 0,05 et 0,07 mg/kg de dithiocarbamates ont été constatées dans deux échantillons de triticales, la limite maximale tolérée étant de 1 mg/kg.

Le nombre d'échantillons analysé est légèrement supérieur au nombre d'analyses planifiées.

Mélatamine

En 2015, aucun échantillon analysé ne montrait la présence de mélatamine. 5 échantillons de matières premières riches en protéines et 2 aliments composés ont été analysés.

Déclaration des OGM

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

d) 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 usine de fabrication d'aliments composés, où des problèmes de propreté et du système qualité ont été constatés. Cette usine a arrêté ses activités de fabrication d'aliments composés en 2016.

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.



Quelques 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.

e) 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 2015.

f) 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 définitivement en 2014 ni en 2015. 2 personnes ont été engagées consécutivement à durée déterminée pour aider les agents à effectuer les contrôles prévus. Grâce à cela une grande partie des inspections hygiène, échantillonnages et analyses ont pu être assurées.

A la deuxième moitié de l'année 2015, le Luxembourg a eu la présidence du Conseil de l'Union européenne et un agent du Service de Contrôle des aliments pour animaux a été président du groupe de travail pour discuter la nouvelle proposition de règlement sur les aliments médicamenteux. Le temps qui a dû être consacré à la préparation des réunions, aux nombreuses entrevues, à la lecture des commentaires, aux corrections des textes, n'a plus été disponible pour les multiples tâches du Service de Contrôle

Il n'y a pas eu de changement de ressources financières ou de laboratoires désignés en 2015.

g) 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 a élargi son accréditation aux autres analyses d'oligoéléments qu'il effectue pour le Contrôle officiel des aliments pour animaux.

Il est prévu que le laboratoire ASTA et le Service de Contrôle des aliments pour animaux reçoivent un nouveau programme de gestion des échantillons, analyses et contrôles. Des travaux et réunions de préparation de la nouvelle base de données ont eu lieu en 2015.

h) 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

a) Système de contrôle

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

b) 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.

c) 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 système de contrôle 2 : contrôle des denrées alimentaires d'origine animale)

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 système de contrôle 2 : contrôle des denrées alimentaires d'origine animale)

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

7 établissements (3 entrepôts, 3 usines de production de biogaz, un utilisateur spécifique) sont agréés et contrôlés, 23 établissements de production de biogaz sont en cours d'agrément.

Il s'agit d'installations de biogaz utilisant uniquement du lisier et des matières premières renouvelables.

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

23 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, 19 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 2015 ou lors des années précédentes (voir chapitre 4 : contrôle des aliments pour animaux)

d) 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. Coloration insuffisante des MRS.
 - Traçabilité incomplète (documents commerciaux incomplets ou absents)
- 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 2015 par rapport à 2014.

e) 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.

f) 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.

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

Il n'y a pas eu de modifications du plan pluriannuel ainsi qu'au niveau législatif.
Il y a eu mise en place de nouvelles check-lists adaptées pour les différents établissements.

h) 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

a) Système de contrôle

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

b) 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.

c) 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 leur 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 2015 se concentrait sur le contrôle des grossistes-importateurs, quelques vétérinaires praticiens et de plusieurs exploitations agricoles.

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

Deux groupes de travail du conseil européen en relation avec les médicaments vétérinaires ont été dirigés par des responsables luxembourgeois dans le cadre la présidence luxembourgeoise concernant :

- le nouveau règlement concernant les médicaments vétérinaires
- le nouveau règlement concernant les aliments médicamenteux

d) 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.

e) 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 2015 ou lors des années précédentes.

f) Ressources

Les ressources au niveau des responsabilités du contrôle direct sont limitées à 1 pharmacien-inspecteur (à temps partiel). Un autre pharmacien consacre une partie de son travail à l'évaluation de l'usage des antimicrobiens en médecine vétérinaire.

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

Outre une présence permanente 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, une participation active au groupe des inspecteurs s'est établie à partir de fin 2014. Dans ce cadre il s'agit des inspections des agents de distribution et de fabrication de médicaments (vétérinaires).

h) 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.

Dans la cadre de la présidence luxembourgeoise du conseil européen une conférence-débat a été organisée dans le but de susciter une meilleure prise de conscience de la problématique de l'antibiothérapie parmi tous les acteurs du secteur (éleveurs et vétérinaires).

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



7. Contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires

a) Système de contrôle

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

b) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2015/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2015_sc_07/index.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2015.

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.

d) Autres activités

A. Contrôle des eaux

Sum of CountOfIdEchantillon	Column Labels							
Row Labels	Conforme	Détecté	Insatisfaisant au regard des bonnes pratiques d'hygiène	Non conforme	Non-détecté	Resultat non évalué	Grand Total	
EAU DE BOISSON	8						8	
Eaux Pesticides	1						1	
Métabolites de pesticides	1						1	
PCB indicateurs	6						6	
EAUX MINERALE NATURELLE	70	3		6	40	2	121	
Bactériologie Eau	6						6	
Composition chimique EMN	24			6			30	
Contaminants minéraux	12					2	14	
Eaux Pesticides	1	1			5		7	
Métabolites de pesticides	2	2			5		9	
Nourissons (paramètres supplémentaires)	1						1	
PCB indicateurs	18				30		48	
Physico-chimique Eau	6						6	
EAUX PRODUCTION	226			4	36	6	272	
Bactériologie Eau	190			4	36		230	
Composition chimique EMN	6					6	12	
Physico-chimique Eau	30						30	
Grand Total	304	3		4	42	40	401	

En 2015, la Division de la sécurité alimentaire a contrôlé la qualité de l'eau dans les établissements de production alimentaire essentiellement lors de la Schueberfoer.

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



Dans ce contexte la Division 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 de la Division 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).

En 2015, une démarche guichet.lu a été élaborée pour effectuer l'enregistrement. Elle est disponible sous:

<http://www.guichet.public.lu/entreprises/fr/commerce/securite-alimentaire/securite-alimentaire/enregistrement/index.html>

Sum of CountOfIdEntrExpl	Column Labels								
Row Labels	2007	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Grand Total
activité administrative		2	5	10	25	10	7	9	68
Activités générales (Section 0)								1	1
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments		4		1	3	4	3	9	24
Commerce de détail ambulant en alimentation		9	6	2	3	6	7	8	41
Commerce de détail non ambulant en alimentation		38	129	157	194	197	62	146	923
Export vers Pays tiers (destination hors Union européenne)							1	1	2
Importation de pays tiers (provenance hors Union européenne)				1	2	7	3	4	17
Lait cru et produits laitiers (Section IX)		1	1						2
Production primaire		2		3	3	2	1	11	22
Restauration collective		7	195	54	510	188	54	40	1048
Secteur de la distribution en gros			1	5	6	16	27	40	115
Secteur de la transformation, fabrication	1	18	12	9	24	26	20	38	148
Secteur de l'HORECA		20	197	159	367	518	291	385	1937
Secteur des Services				1	2	4	1	3	11
Grand Total	1	102	551	402	1149	989	470	695	4359

Tableau : Etablissements enregistrés

Le nombre d'établissements enregistrés au sein de notre Division a grimpé à 4359 à la fin de 2015.

Le détachement interne d'un agent en provenance d'un autre service a permis de rattraper le retard accumulé lors des années précédentes.

C. Avis émis

En 2015, la Division de la sécurité alimentaire a été saisi un grand nombre de fois en matière de réglementation de sécurité alimentaire. Ainsi 228 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 2015, 179 avis de conformité d'installations alimentaires ont été réalisés.

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

La collaboration avec l'Administration des douanes et accises continue. En 2013, 3 agents avaient quitté le programme. En 2014, 2 autres agents avaient quitté le programme. Un cycle de formation sur 12 semaines a permis de rétablir le nombre d'agents de contrôle à 8.

E. Procès-verbaux adressés aux Parquets

En matière de contrôle de sécurité alimentaire au cours de l'année 2015, 14 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.

F. Plaintes

En 2015, la Division de la sécurité alimentaire a traité 169 plaintes déposées par écrit, par téléphone ou via le site de la sécurité alimentaire.



Sum of CountOfIdReclam	Column Labels							
Row Labels	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Grand Total
des mauvaises pratiques d'hygiène	5	6	12	28	16	40	25	132
des pratiques frauduleuses	3	1	1	4	3	3	4	19
des problèmes d'odeurs				1	2	3	2	8
des produits abîmés	2	1						3
des produits altérés	4	7	13	11	11	8	6	60
des produits moisiss	3	7	4	5	5	3	4	31
des produits périmés	2	1	5	2	10	7	6	33
la présence d'animaux				4			1	5
la présence de corps dangereux dans des aliments		2	2	1			2	7
la présence de corps étrangers dans des aliments	2	4	6	4	2	3	8	29
la présence de nuisibles dans l'établissement		2	5	5	4	7	3	26
la présence d'insectes dans des aliments	2	1	5	1	6	6	2	23
la suspicion de présence de contaminants	1		3	1		3		8
le non respect de la réglementation en matière d'aliments particuliers							1	1
le non-respect de la législation sur les compléments alimentaires				1				1
le non-respect de la loi antitabac			1	6	2	1	3	13
le stockage non conforme de denrées alimentaires	2	4	3	1	2		1	13
l'hygiène de la cuisine	2	7	2	1	6	4	4	26
l'hygiène des sanitaires	4	1		2				7
l'hygiène du personnel	7	1	3	2	3	3	2	21
l'hygiène générale	21	10	21	39	35	15	44	185
un malaise après un repas	9	21	23	31	26	31	37	178
un problème de non-respect de la chaîne du froid					4	1	4	9
un problème de solubilisation d'encre d'emballage alimentaire					1			1
un problème d'étiquetage	2	1		3	2	2	2	12
un problème d'étiquetage d'allergènes de denrées alimentaires							2	2
un problème d'étiquetage d'allergènes de denrées alimentaires en vrac					1		1	2
une odeur atypique d'un aliment	1	3	1	1	2	3	1	12
une réaction allergénique à une denrée alimentaire					1		2	3
une suspicion de gastro-entérite collective							1	1
une suspicion de tromperie	1		1		1	1	1	5
Grand Total	73	80	111	154	145	144	169	876

Tableau: Types de plaintes

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

Nous constatons que de plus en plus de plaintes nous parviennent via internet. La plupart des plaintes sont justifiées.

Toutefois, nous constatons qu'un nombre restreint de plaintes sont liées à une vengeance personnelle voire même calomnieuses.

Pour cette raison les plaintes anonymes ne sont pas recevables.



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

a) Système de contrôle

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

b) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2015/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2015_sc_08/index.html

a) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, ou de laboratoires désignés en 2015.

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.

La Division de la sécurité alimentaire a entamé en 2015 sa coopération pour la mise en œuvre du « Single Window for Logistics », un projet qui vise à faciliter les formalités à l'importation.



9. Contrôle des produits phytopharmaceutiques

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

a) Système de contrôle

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

b) 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 adoptés, les contrôles dans ce domaine doivent aussi être adaptés. 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. En plus, le Luxembourg adaptera ses contrôles aux recommandations issues d'un audit exécuté par la direction générale Santé et sécurité alimentaire de la Commission européenne en Mai 2016.

c) 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 2015, en tout 159 exploitations ont été contrôlées. Concernant le domaine des produits phytopharmaceutiques, 37 de ces 159 entreprises n'étaient pas conformes à la réglementation actuelle, soit 23%, avec un nombre total de 53 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	2
Les restes des produits phytosanitaires récemment rayés de la liste des produits autorisés, n'ont pas encore été éliminés	3



Exigence minimale MAE Pulvérisateur sans vignette valable	0
Produits phytosanitaires: absence de registre	2
Produits phytosanitaires : Utilisateur non agréé de produits classe A	2
Produits phytosanitaires : Stockage non-conforme - emballages non d'origine	1
Produits phytosanitaires : Stockage non-conforme dans armoire ou endroit où sont conservés des médicaments / denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale	0
Produits phytosanitaires : Local non fermé à clé contenant des produits classés A ou B	1
Produits phytosanitaires: Utilisation de produits non autorisés au Luxembourg ; Homologation possible mais non demandée	1
Pollution des eaux de surface et/ou souterraines lors du nettoyage ou remplissage des pulvérisateurs	0
Restes de produits phytosanitaires non éliminés correctement	0
Produits phytosanitaires: Certaines informations n'ont pas été inscrites dans le registre	17
Utilisation de produits phytosanitaires récemment retirés de la liste des produits agréés au G.-D. de Luxembourg:	0
Produits phytosanitaires: élimination non conforme de l'excédent de produits et des eaux de nettoyage	0
Produits phytosanitaires: moment de l'application non conforme	0
Produits phytosanitaires: dose d'application non conforme	12

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. Vu qu'une loi nationale interdit l'application de PPP dans les espaces publics depuis le premier janvier 2016, les services techniques des administrations communales ne feront plus l'objet des contrôles officiels prévus par le règlement 1107/2009/CE à partir de l'année 2016. En 2015, l'ADA a effectué 13 contrôles auprès des distributeurs de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel. Aucune irrégularité n'a été constatée.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

Concernant les contrôles effectués par l'UNICO:

23% 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:

Les distributeurs de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel connaissent bien la réglementation des produits phytopharmaceutiques, ce qui explique l'absence d'infractions.

e) 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

a) Système de contrôle

En général, la Division 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

b) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2015/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2015_sc_09/index.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2015.

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.



10. **Contrôle du bien-être animal**

a) **Système de contrôle**

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

b) **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.

c) **Données 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 2015	Nombre de contrôles réalisés 2015	Taux de conformité 2015	Nombre de contrôles prévus en 2016
Exploitations agricoles avec : bovins adultes + veaux	1285	Protection et bien-être des bovins adultes	50	60	76%	26
Exploitations agricoles avec bovins et veaux	1285	Identification des bovins adultes	50	60	86%	26
Exploitations agricoles avec veaux	1285	Protection et bien-être des veaux	50	41	65%	26
Exploitations agricoles avec porcs	90	Protection et bien-être des porcs	3	5	60%	1
Exploitations agricoles avec porcs	90	Identification des porcs	3	5	60%	1
Exploitations agricoles avec poules	10	Protection et bien-être des poules pondeuses	7	0	/	10
Exploitations agricoles avec ovins/caprins	200	Protection et bien-être des ovins/caprins	0	4	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.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

En 2015, une légère baisse du taux de conformité concernant le bien-être des veaux et des bovins adultes a été enregistré ce qui s'explique par une analyse de risque pertinente permettant d'identifier et de contrôler les exploitations à risque.

e) 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, a été présenté au Parlement en 2016 et entrera probablement en application en 2017.

f) 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 2015.



g) 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.

h) 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**

a) **Système de contrôle**

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

b) **Efficacité globale des contrôles**

En 2015, 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 2014.

c) **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 2015, 472 envois ont été soumis à un contrôle documentaire pour le transit. Pour 383 envois, un contrôle phytosanitaire complet a été réalisé.

Contrôles à l'importation (aéroport)	Nombre de contrôles réalisés	Non-conformités
Contrôle documentaire envois en transit	472	0
Contrôle phytosanitaire complet	383	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, 522 certificats phytosanitaires ont été émis en 2015. 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	31	0
PSTVd	20	0
Diabrotica virgifera	0	0
Bursaphelenchus xylophilus	40	0



Anoplophora chinensis	40	0
Rynchophorus ferrugineus	9	0
Dryocosmus kuriphilus	0	0
Gibberella circinata	40	0
Pseudomonas syringae	0	0

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

En 2015, aucune non-conformité dans les trois domaines (importation, certificats phytosanitaires, monitoring) n'a été constatée.

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

Aucune sanction n'a été nécessaire en 2015, l'absence de sanction est constante au cours des années.

f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2015.

g) 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.

h) 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 2015.



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) Rapport annuel partiel du contrôle des OGM dans les denrées alimentaires

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2015/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2015_sc_12/index.html

c) Rapport annuel partiel du contrôle des OGM dans les aliments pour animaux

En 2015 ont été analysés 21 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 seront de plus en plus importantes.

Résultats : L'étiquetage de tous les aliments analysés était conforme au règlement (CE) 1830/2003 : sur 19 échantillons l'analyse a révélé une teneur en soja OGM inférieur à 0,9 % et sur deux échantillons, aucune présence de soja n'était déclarée sur l'étiquette, et l'analyse a révélé la présence de soja à 9 % respectivement 31 % de soja OGM, mais l'analyse PCR indiquait qu'il s'agissait de traces de soja OGM provenant probablement d'une contamination croisée. La teneur en soja n'y a pas été quantifiée.

d) Changements importants

Concernant le contrôle des OGM dans les denrées alimentaires, il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2015.

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.

Quant au contrôle des OGM dans les aliments pour animaux, plus d'informations concernant de changements importants sont disponibles sous le chapitre 12 : contrôle des aliments pour animaux, pages 31 et 32.



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_allégations_nutritionnelles/index.html

b) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2015/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2015_sc_13/index.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2015.

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

Règlementation

Règlement grand-ducal du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot.

<http://www.legilux.public.lu/leg/a/archives/2015/0176/2015A4302A.html>

Formations pour le secteur

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

Formation sur le règlement 1169/2011 (informations pour le consommateur) dans le cadre de la maîtrise en boucherie.



14. Contrôle des contaminants dans les denrées alimentaires

a) 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

b) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2015/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2015_sc_14/index.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2015.

Gamme analytique

En 2015 les analyses alcaloïdes tropaniques (atropine et scopolamine), l'analyse du THC (tetrahydrocannabinol ainsi que son acide et le cannabidiol et cannabinol), et l'analyse des alcaloïdes pyrrolizidiniques (une trentaine de substances différentes) ont été ajoutées au catalogue d'analyses réalisées dans le cadre du contrôle alimentaire pour le domaine des contaminants.

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.

Personnel

Recrutement de 0.5 ETP supplémentaire.



15. *Contrôle des compléments alimentaires et des aliments pour groupes spécifiques et Novel Food*

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](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/2015/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2015_sc_15/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2015/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2015_sc_15/index.html)

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, ou de laboratoires désignés en 2015.

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.

Personnel

Recrutement de 0.5 ETP pour le dossier Novel food.



16. Contrôle des matériaux en contact

a) Système de contrôle

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

b) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2015/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2015_sc_16/index.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2015.

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 2015.



17. Contrôle de la production primaire

a) Système de contrôle

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

b) 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.

c) 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 système de contrôle 4 : contrôle des aliments pour animaux), l'ASTA contrôle également la documentation et la sécurité relative à la production primaire de denrées alimentaires agricoles végétales sur ces exploitations agricoles. 23 des 41 exploitations agricoles contrôlées en 2015 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 2015	Nombre de contrôles réalisés 2015	Taux de conformité 2015	Nombre de contrôles prévus en 2016
Mycotoxines : déoxyivalénol, zéaralénone	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	+/-30	20 (19 blé panifiable, , 1 orge brassicole)	100%	+/- 30 (en fonction des conditions climatiques)
Métaux lourds Cd, Pb	Etablissement agricole, échantillonnage au	30	38 (18 blés panifiables,	100%	30



	moment de la récolte		17 colzas, 1 orge brassicole)		
Résidus de produits phytosanitaires	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	40	38 (18 blé panifiable, 19 colza, 1 orge brassicole)	100%	40

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

Mycotoxines :

En tout ont été analysés 20 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 tout à fait été atteint. La raison est que les céréales analysées ne montraient aucun risque de contamination élevée par des mycotoxines, rendant des analyses supplémentaires superflues.

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 2015, la teneur moyenne en DON de tous les échantillons était 20 ppb et toutes les 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 les années précédentes, où les moyennes étaient 30 ppb (2014) et 110 ppb (2013). La teneur en ZEA était similaire à celles de 2013 et 2014.

Métaux lourds

En tout ont été analysés 18 échantillons de blé panifiable, 19 échantillons de colza et 1 échantillon d'orge brassicole sur la présence de métaux lourds, le nombre prévu d'analyses a été atteint. 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 mg/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 mg/kg pour le blé, 0,30 mg/kg pour le colza (limite pour les brassicées), et 0,10 mg/kg pour les autres céréales.

Résidus de produits phytosanitaires

En tout ont été analysés 18 échantillons de blé panifiable, 1 échantillon d'orge brassicole et 19 échantillons de colza alimentaire. Le nombre planifié d'échantillons à analyser a été atteint. Les analyses de screening des résidus de pesticides ont toutes été effectuées par le LNS.

Dans 1 échantillon de blé panifiable a été détecté des traces de dithiocarbamates en dessous de la limite de quantification de 0,05 mg/kg. Dans 15 échantillons de colza ont été détecté des traces de boscalid, de dithiocarbamates ou de fluazifop-P-butyl. Aucun dépassement des limites légales n'a été constaté.

Le détail des denrées alimentaires qui ont été analysées quant à la présence de résidus de pesticides se trouve dans le chapitre 9 B sur le contrôle des produits phytopharmaceutiques.



d) 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 2015. La situation est donc très positive.

e) 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 2015 ou lors des années précédentes.

f) Ressources

En 2014, il y a eu un départ en retraite d'un agent du service de Contrôle des aliments pour animaux, qui est aussi en charge du contrôle de la production primaire, et qui n'a pas pu être remplacé définitivement en 2015. 2 personnes ont consécutivement été embauchées à temps déterminé pour aider le service. Il n'y a eu aucun changement des ressources et fonds alloués en 2015.

g) 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.

h) 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 2015.



18. Contrôle de l'agriculture biologique

a) Système de contrôle

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

b) Efficacité globale des contrôles

En 2015, 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.

c) Données clés concernant les contrôles

- Contrôle des opérateurs par les organismes de contrôle en 2015 :

Type opérateur	Nombre d'opérateurs	Nombre de contrôles	Nombre de contrôles supplémentaires*	Nombre d'analyses
Producteur	130	126**	29	15
Transformateur	103	98***	42	23
Importateur	1	1	0	0

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

** 4 opérateurs ont arrêté leur activité en agriculture biologique avant leur date de contrôle 2015

*** 5 opérateurs ont arrêté leur activité en agriculture biologique avant leur date de contrôle 2015

- Activités de la délégation de tâches par l'ASTA

En 2015, les agents de l'ASTA ont accompagné 14 inspections auprès des opérateurs (8 producteurs et 6 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.



d) 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.

Les agents de l'ASTA sont informés à l'avance des contrôles prévus par les organismes de contrôle et peuvent donc planifier leurs accompagnements des visites de contrôle auprès des opérateurs.

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

Aucune sanction n'a été nécessaire en 2015.

f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2015.

g) 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.

h) 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 2015. 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)

a) Système de contrôle

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.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs19_AOP-IGP-STG/index.html

b) Efficacité globale des contrôles

Le contrôle officiel des signes de qualité européens a été mis en place en 2010 et les classes de produits sont généralement 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).

c) Données clés concernant les contrôles

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) 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.

e) 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.



Comme il n'y a pas eu de contrôles en 2015, il n'y a pas non plus eu de sanctions.

f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2015.

g) 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. L'e-commerce sera un des sujets préoccupants pour les années à venir.

h) 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

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2015/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2015_sc_20/index.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2015.

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.

Formations pour le secteur

Formation sur le règlement 1333/2008 (additifs) auprès de la Chambre des métiers.



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

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2015/Rpt_sc_annuel/Rapport_annuel_2015_sc_21/index.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2015.

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 2015.



3) Conclusion

Ce rapport annuel intégré des contrôles 2015 dans le cadre du plan pluriannuel (MANCP) est structuré en plusieurs chapitres :

- d'abord un chapitre sur les systèmes en place qui concernent tous les systèmes de contrôle ou décrivent les administrations exerçant ces contrôles,
- ensuite des chapitres séparés pour chaque système de contrôle qui est décrit dans le plan de contrôle national pluriannuel.

Cette présentation du rapport permet de bien visualiser les activités et résultats des contrôles dans les différents domaines définis.

Beaucoup de moyens sont mis en œuvre pour assurer la surveillance de la sécurité des aliments pour animaux, des denrées alimentaires, la santé animale et le bien-être animal au Grand-duché du Luxembourg ; les chapitres sur les différents systèmes de contrôle peuvent en témoigner. 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 en effectuant des analyses de risque et en prenant en compte les résultats des contrôles antécédents pour orienter et planifier les contrôles officiels futurs.

Les objectifs du plan pluriannuel de contrôle de la sécurité alimentaire ont pu être atteints en 2015. En effet, la plupart des inspections et analyses prévues ont pu être réalisées avec des 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 présents qui grandissent de manière imprévisible. 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 2015 étaient efficaces : les opérateurs de la production, de la transformation, de la distribution, les commerces et les autres opérateurs ont pu être surveillés et il n'y a pas eu de risque pour les aliments pour animaux, la sécurité alimentaire, la santé animale et le bien-être animal qui n'ait pu être maîtrisé.

4) Annexe

Annexe 1 : Liste des rapports spécifiques 2015

