



Luxembourg

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

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

2016

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.....	7
C.	Changements importants au niveau des Administrations compétentes.....	8
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 officiel.....	13
1.	Contrôle de la Santé animale.....	14
2.	Contrôle des Denrées alimentaires d'Origine animale (DAOA)	17
A.	Contrôle des Etablissements.....	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	25
5.	Contrôle des ESB et Sous-produits animaux (SPA).....	35
6.	Contrôle des Médicaments vétérinaires	37
7.	Contrôle de l'Hygiène des denrées alimentaires.....	39
8.	Contrôle de l'Importation des Denrées alimentaires d'Origine non-animale	42
9.	Contrôle des Produits phytopharmaceutiques.....	43
A.	Contrôle de la Mise sur le Marché et de l'Utilisation des Produits phytopharmaceutiques	43
B.	Contrôle des Résidus de Pesticides	46
10.	Contrôle du Bien-être animal	47
11.	Contrôle de la Santé des plantes.....	50
12.	Contrôle des OGM	53
13.	Contrôle de l'Etiquetage et des Allégations nutritionnelles.....	54
14.	Contrôle des Contaminants dans les Denrées alimentaires.....	55
15.	Contrôle des Compléments alimentaires et des Aliments pour groupes spécifiques et Novel Food.....	56
16.	Contrôle des Matériaux en contact.....	57
17.	Contrôle de la Production primaire	58
18.	Contrôle de l'Agriculture biologique	61



19.	Contrôle des Signes de Qualité européens (AOP-IGP-STG).....	63
20.	Contrôle des Additifs alimentaires.....	65
21.	Contrôle des Allergènes alimentaires.....	66
3)	Conclusion	67
4)	Annexe	67



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 2016, 96 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 notifications d'alertes,
- 3 notifications de refus aux frontières,
- 6 notifications d'information «pour attention»,
- 13 notifications d'information «pour suivi».

Type		Suivi fait par	
Denrées alimentaires	88	ASV	24
		SECUALIM	64
Aliments pour animaux	4	ASTA	4
Matériaux en contact	4	SECUALIM	4

Tableau récapitulatif des types de notifications 2016 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. Toutes ces notifications proviennent de la SECUALIM.



RASFF Portal

Search result: 13 notifications

Search criteria | Notified from 01/01/2016 | Notified till 31/12/2016 | Notified by Luxembourg (LU)

Classification	Date of case	Last change	Reference	Country	Type	Risk decision	Product Category / Subject
1. information for follow-up	30/08/2016	21/09/2016	2016.1201	Luxembourg	FCM	not serious	food contact materials migration of epoxidised soybean oil (ESBO) (180 mg/kg - ppm) from lids of glass jars containing pesto from France, via Belgium
2. information for attention	22/12/2016	22/12/2016	2016.1796	Luxembourg	food	serious	herbs and spices unauthorised substances carbendazim (0.43 mg/kg - ppm) and omethoate (4.4 mg/kg - ppm) in sweet basil (<i>Ocimum basilicum</i>) from Thailand
3. alert	30/09/2016	21/02/2017	2016.1347	Luxembourg	food	serious	fruits and vegetables undeclared sulphite (32 mg/kg - ppm) in cherries in grape juice from Germany, via Belgium
4. alert	01/09/2016	24/10/2016	2016.1219	Luxembourg	food	serious	dietetic foods, food supplements, fortified foods polycyclic aromatic hydrocarbons (73.9 µg/kg - ppb) in food supplement with spirulina from France
5. alert	23/08/2016	26/09/2016	2016.1164	Luxembourg	food	serious	cereals and bakery products fumonisins (1928 µg/kg - ppb) in maize flour with raw material from Portugal, packaged in Luxembourg
6. alert	18/08/2016	30/01/2017	2016.1138	Luxembourg	food	serious	cereals and bakery products fumonisins (1944 µg/kg - ppb) in maize flour from Italy, via France
7. alert	18/08/2016	04/11/2016	2016.1137	Luxembourg	food	serious	cereals and bakery products fumonisins (1537 µg/kg - ppb) in maize flour from Italy, via France
8. alert	18/08/2016	03/11/2016	2016.1139	Luxembourg	food	serious	cereals and bakery products fumonisins (1770 µg/kg - ppb) in organic maize flour from Italy, via France
9. alert	18/08/2016	26/09/2016	2016.1135	Luxembourg	food	serious	cereals and bakery products fumonisins (1435 µg/kg - ppb) in polenta from Italy, via France
10. information for follow-up	13/07/2016	07/12/2017	2016.0928	Luxembourg	food	not serious	dietetic foods, food supplements, fortified foods unauthorised novel food ingredient Epimedium in food supplement from the United States, via the United Kingdom
11. information for follow-up	10/05/2016	28/09/2016	2016.0597	Luxembourg	food	undecided	other food product / mixed foreign body (glass fragment) in dried fig cake with almonds from Spain
12. border rejection	08/03/2016	15/03/2016	2016.AKA	Luxembourg	food	undecided	dietetic foods, food supplements, fortified foods unauthorised novel food ingredient <i>Tabebuia impetiginosa</i> - bark and high content of zinc (50 mg/item), of vitamin B6 (20 mg/item) and of vitamin E (100 IU) in food supplements from the United States
13. alert	28/01/2016	29/02/2016	2016.0092	Luxembourg	food	serious	fats and oils unauthorised colours Sudan 3 (190 µg/kg - ppb), Sudan 4 (1700 µg/kg - ppb) and Sudan 7B (130 µg/kg - ppb) in red palm oil from Guinea, via Germany



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 et la 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 2016, une formation au titre « Training on reporting electronic zoonoses data » a été organisée pour les agents de la sécurité alimentaire, à laquelle ont participé 7 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 2016, les formations suivantes ont été fréquentées par des agents luxembourgeois chargés du contrôle officiel :

Animal by-Products	1 agent de l'ASV-Santé publique
Auditing Plastic recycling processes	1 agent de la SECUALIM
Food Additives, Enzymes and Flavourings	1 agent de l'ASV-Santé publique
Food hygiene at primary production (Food of non-animal origin)	1 agent de l'ASTA-Service de l'horticulture
Import controls on certain feed and food of non-animal origin	1 agent de la SECUALIM
Microbiological criteria in Foodstuffs	1 agent de l'ASV-Laboratoire
Surveillance and Outbreak Management:	
- Agriculture and Horticulture	2 agents de l'ASTA-protection des végétaux
- Forestry and Environment	1 agent de l'ASTA-protection des végétaux
Plant Protection Products	1 agent de l'ASTA-protection des végétaux
Wood packaging Material	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 est la loi organique de la Division de la Sécurité alimentaire.

Les missions de la Division sont fixées par la loi de même que les attributions des ingénieurs. Une fonction inspecteur de sécurité alimentaire est également créée par cette loi.

<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.

Depuis 2016, la Division est structurée en 3 unités :

- Unité Inspection.
- Unité contrôle analytique.
- Unité aliments spéciaux et étiquetage.

En plus, un point d'entrée désigné existe pour les contrôles à l'importation à l'aéroport Luxembourg.

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 (DLMV)

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 2016, 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 officiel

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 2016.

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 obligatoire contre l'IBR est en place depuis les mois de novembre 2016 ainsi qu'un programme d'éradication de la BVD depuis 2011.



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

Type d'établissement	Nombre d'établissements existants	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2016	Nombre de contrôles réalisés 2016	Taux de conformité 2016	Nombre de contrôles prévus en 2017
Exploitations agricoles avec : bovins adultes et veaux	1274	Protection et bien-être des bovins adultes	26	37	60%	32
Exploitations agricoles avec bovins adultes et veaux	1274	Protection et bien-être des veaux	26	21	72%	32
Exploitations agricoles avec porcs	90	Protection et bien-être des porcs	1	4	75%	3
Exploitations agricoles avec porcs	90	Identification des porcs	1	3	66%	3
Exploitations agricoles avec poules	10	Protection et bien-être des poules pondeuses	10	10	100%	10
Exploitations agricoles avec ovins/caprins	200	Protection et bien-être des ovins/caprins	0	0	/	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 2016, 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. La variation du taux de conformité est surtout due à des constats dans le domaine du bien-être plutôt que dans le domaine de la santé animale. Aucune nouvelle maladie n'a émergé. La situation en matière de Paratuberculose est restée constante. Au bout de six années de lutte, les cas de BVD deviennent sporadiques. La mise en place d'un programme de lutte obligatoire contre l'IBR a pour but d'éradiquer cette maladie à moyen terme.

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 2016.

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 développé pour regrouper un maximum de données et permettre une gestion plus efficace de la situation sanitaire.

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.

Les résultats des analyses de laboratoires sont transmis automatiquement par courriel aux détenteurs.



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 2017 sera maintenu le même programme qu'en 2016.

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 Etablissements

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 2016	Nombre de contrôles réalisés 2016	Taux de conformité 2016	Nombre de contrôles prévus en 2017
Laiteries	10	Audit HACCP	10	10	83%	10
Laiteries	10	Inspection étiquetage	10	10	100%	10
Laiteries	10	Inspection Hygiène 853	10	10	99%	10
Laiteries	10	Inspection Reg (CE) 1069/2009	10	10	90%	10
Etablissements agréés	41	Audit HACCP	441	40	91%	41
Etablissements agréés	41	Inspection Reg (CE) n°1169/2011; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE)	41	40	76%	41



		n°700/2007 ; Reg(CE) n°1337/2013				
Etablissements agréés	41	Inspection Hygiène 853	41	40	98%	41
Etablissements agréés	41	Inspection Reg (CE) 1069/2009	41	40	94%	41
Boucheries/ Poissonneries	176	Audit GMP/HACCP	192	176	89,00%	176
Boucheries/ Poissonneries	176	Inspection Reg (CE) n°1169/2011; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007, Reg(CE)n°1337/2013	192	176	71,00%	176
Boucheries/ Poissonneries	176	Inspection Hygiène 852	192	176	97,00%	176
Boucheries/ Poissonneries	176	Inspection Reg 1069/2009	192	176	93%	176
Boucheries/ Poissonneries	176	Suivi	5	0		5

Concernant les résultats de contrôle des locaux, dans 63% des entreprises, l'entretien de l'infrastructure est conforme dans tous les locaux. Cependant dans 5% des entreprises plus de 1 local sur 4 n'est pas conforme pour l'entretien de l'infrastructure et des équipements. La situation s'est légèrement améliorée par rapport à 2015 en ce qui concerne l'entretien de l'infrastructure.

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 75% 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 2015, à savoir que 70% des entreprises sont tout à fait conformes à ce sujet. 4-5% des entreprises ne sont pas encore conforme dans plus de 1 local sur 5.

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. Le nombre d'entreprises avec de nombreuses déficiences s'est considérablement amélioré par rapport à 2015 et se réduit à 8 entreprises. (Figure 1).

Le détail des déficiences est représenté par la Figure 2. Comme en 2015 l'étiquetage et l'identification des produits ainsi que la traçabilité, doivent encore être améliorés dans de nombreuses entreprises.



Figure 1

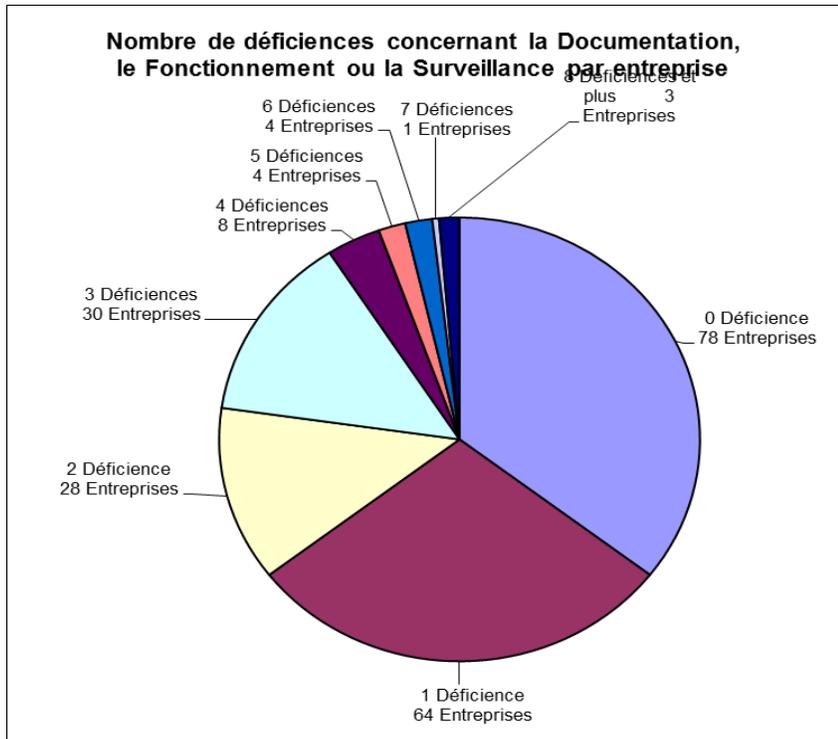


Figure 2

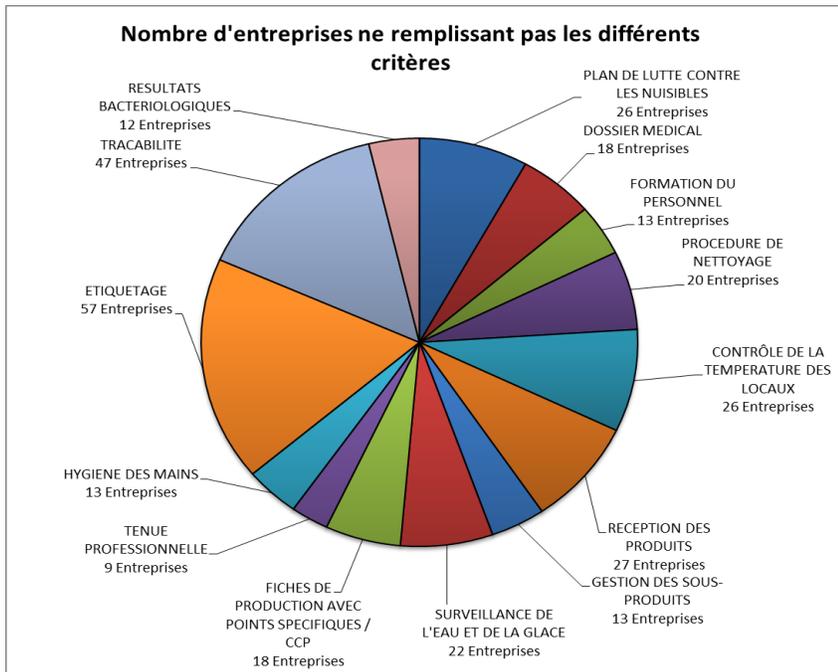


Figure 1 : Nombre d'entreprises ne remplissant pas les différents critères



B. Contrôle des Produits

Voici le tableau avec toutes les analyses effectuées en 2016 :

Type d'analyse	Type de produit	Nombre de contrôles prévus 2016	Nombre de contrôles réalisés 2016	Taux de conformité de 2016
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.	328	99.39%
Salmonella	viande et produits de viande de volaille		111	100%
Salmonella	poissons		22	100,00%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande		852	99,530%
Listeria monocytogenes	poissons		51	98%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande de volaille		136	100,00%
EHEC	viande et produits de viande		185	100,00%
EHEC	poissons		0	N.A
EHEC	viande et produits de viande de volaille		0	N.A
Campylobacter	viande et produits de viande		0	N.A
Campylobacter	viande et produits de viande de volaille		138	82%
E Coli 44°C	viande et produits de viande		840	98.5%
E Coli 44°C	poissons		45	100%
E Coli 44°C	viande et produits de viande de volaille		37	78.3%
Coliformes	viande et produits de viande		837	83.15%
Coliformes	poissons		44	88.6%
Coliformes	viande et produits de viande de volaille		136	77.94%
Clostridia	viande et produits de viande		382	98%
Clostridia	viande et produits de viande de volaille		51	96,00%
Staphylococcus	viande et produits de viande		838	97.25%
Staphylococcus	poissons	41	100,00%	
Staphylococcus	viande et produits de viande de volaille	136	95.58%	
Inspection ante mortem	bovins	25720	99.98%	
Inspection post mortem	bovins	25716	99,89%	
Inspection ante mortem	porcins	176968	99,89%	
Inspection post mortem	porcins	176791	99,44%	
Inspection ante mortem	ovins/caprins	2716	100%	
Inspection post mortem	Ovins/caprins	2716	99.74%	
Inspection post mortem	gibier	4949	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

En 2016 il n'y a pas de différence significative par rapport à 2015.

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, ni de laboratoires désignés en 2016. Concernant le personnel, en 2016 le personnel a été réduit d'environ une demi-tâche.

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 2016 :

Type d'analyse	Type de produit ou animal	Nombre de contrôles prévus 2016	Nombre de contrôles réalisés 2016	Taux de conformité 2016	Nombre de contrôles prévus 2017
Escherichia coli	Viande équine	12	13	100%	12
Listeria	Viande équine	12	13	100%	12
Salmonella	Viande équine	12	13	100%	12
Staph. Coag.Pos.	Viande équine	12	13	100%	12
Escherichia coli	Viande de bison	3	3	100%	3
Listeria	Viande de bison	3	3	100%	3
Salmonella	Viande de bison	3	3	100%	3
Staph. Coag.Pos.	Viande de bison	3	3	100%	3
Clostridium perfr.	Boyaux salés	5	5	100%	
Escherichia coli	Boyaux salés	5	5	100%	5
Listeria	Boyaux salés	5	5	100%	
Salmonella	Boyaux salés	5	5	100%	5



Staph.coag. Pos.	caviar	0	0		1
Listéria	caviar	0	0		1
E.coli	caviar	0	0		1
Clostridies	caviar	1	0		0
Mésophiles	caviar	1	0		0
Trichinella	Viande équine	15	15	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	12	16	130%	12

Par rapport à l'année passée, le nombre de lots importés de viande - équine et bison - est en légère baisse ainsi que les produits hors consommation humaine. Aucune non-conformité n'a pu être rapportée en 2016.

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 2016, 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 2016.

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 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 2016

Type établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2016	Nombre de contrôles réalisés 2016	Taux de conformité 2016 *	Nombre de contrôles prévus en 2017
Fabricants de matières premières pour aliments pour animaux	8 établissements	Audit	1	1	100 %	0
		Echantillonnage	0-3	1	cf analyses	0-3
		Inspection Hygiène	1	1	100 %	1
Fabricants d'aliments composés pour animaux	2 établissements	Audit	0	0	/	1
		Echantillonnage	5-20	5	cf analyses	5-20
		Inspection Hygiène	2	2	100 %	2
Exploitations agricoles	+/- 1564 exploitations agricoles avec	Audit	40	40	100 %	40
		Echantillonnage	100-150	123	cf analyses	100-150
		Inspection	40	40	100 %	40



	environ 2000 établissements	Hygiène				
« Grands » revendeurs d'aliments pour animaux ***	19 établissements	Audit	0	0	/	0
		Echantillonnage	5-25	22	cf analyses	5-25
		Inspection Hygiène	10-15	15	93 %	10-15
« Petits » revendeurs d'aliments pour animaux ****	41 établissements	Audit	0	0	/	0
		Echantillonnage	0-15	2	cf analyses	0-15
		Inspection Hygiène	5-10	5	100 %	5-10
Moulins mobiles	4 exploitations avec 12 moulins mobiles	Audit	0	0	/	0
		Echantillonnage	12-40	(25)**	cf analyses	12-40
		Inspection Hygiène	4-10	4	100 %	4-10
Transporteurs	30 exploitations enregistrées au Luxembourg	Audit	1	0	100 %	1
		Echantillonnage	5-30	14	cf analyses	5-30
		Inspection Hygiène	5-30	4	100 %	5-30

* : conforme = pas de manquements graves. Les non-conformités mineures comme les fautes d'étiquetage ou dépassements 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 et en 2016, le Service a pu réaliser ses missions de contrôle à l'aide d'agents engagés provisoirement et à durée déterminée.

Concernant le niveau de conformité des revendeurs d'aliments pour animaux, il y a un établissement qui mettait en vente des produits dont la date limite de garantie était dépassée, et ces produits se trouvaient toujours en vente lors du premier contrôle de suivi.

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 plupart des établissements contrôlés en 2016 respecte bien la législation en vigueur, mais chez certains ont été constatées quelques non-conformités mineures (étiquetage, dates limites de garanties).

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



Contrôles de produits : échantillonnages et analyses par lieu de prélèvement

Type d'analyse	Type d'aliment pour animaux	Lieu de prélèvement	Nombre d'analyses prévues 2016	Nombre d'analyses réalisées 2016	Taux de conformité* 2016	Nombre d'analyses prévues en 2017
Screening antibiotiques	62 aliments pour bovins, 16 aliments pour porcs, 6 aliments pour volailles, 1 aliment pour lapins, 1 aliment pour chevaux, 1 aliment pour caprins, 2 eaux d'abreuvement	Fabricants d'aliments pour animaux	3	1	100 %	3
		Exploitations agricoles : moulin fixe	5	6	100 %	5
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	10	20	100 %	10
		Exploitations agricoles : AA achetés	32	43	100 %	40
		Exploitations agricoles : eaux d'abreuvement	15	2	100 %	7
		Revendeurs	5	8	100 %	5
		Transporteurs	8	9	100 %	8
		Total	80	89	100 %	80
Contrôle dosage médicaments		Exploitations agricoles : AA achetés	0-3	1	100 %	0-3
		Exploitations agricoles : eaux d'abreuvement	0-3	0	/	0-3
		Total	0-6	1	100 %	0-6
Qualité microbiologique : germes totaux, levures, moisissures	49 aliments pour bovins, 12 aliments pour porcs, 6 aliments pour volailles, 1 aliment pour moutons 12 matières premières	Fabricants d'aliments pour animaux	5	1	100 %	5
		Exploitations agricoles : mélangeur fixe	12	6	67 %	12
		Exploitations agricoles : moulin mobile	20	26	89 %	25
		Exploitations agricoles : AA achetés	35	25	96 %	30
		Revendeurs	10	9	100 %	10
		Transporteurs	3	5	100 %	3
		Total :	85	72	92 %	85
Salmonelles	5 matières premières, 46 aliments pour bovins, 12 aliments pour porcs, 6 aliments pour	Fabricants d'aliments pour animaux	10	1	100 %	10
		Exploitations agricoles : aliments à risque	5	9	100 %	5
		Exploitations	11	7	100 %	11



	volailles	agricoles : moulin fixe				
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	30	25	92 %	30
		Exploitations agricoles : AA achetés	31	18	100 %	31
		Revendeurs	8	10	100 %	8
		Transporteurs	5	4	100 %	5
		Total	100	74	97 %	100
Protéines animales transformées		Fabricants d'aliments pour animaux	4	1	100 %	4
		Exploitations agricoles : moulin fixe	3	5	100 %	3
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	8	12	100 %	7
		Exploitations agricoles : AA achetés	18	20	100 %	23
		Revendeurs	8	2	100 %	5
		Transporteurs	4	4	100 %	3
		Total	45	44	100 %	45
Mycotoxines	79 déoxyivalénol, 79 zéaralénone, 24 aflatoxine, 9 fumonisine, 4 T2/HT2 41 ergot/ alcaloïdes d'ergot	Fabricants d'aliments pour animaux	5	5	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	15	26	100 %	20
		Exploitations agricoles : Moulin fixe	10	6	100 %	10
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	15	22	100 %	20
		Exploitations agricoles : AA achetés	30	24	100 %	30
		Revendeurs	5	8	100 %	5
		Transporteurs	5	2	100 %	5
		Total	85	93	100 %	95
		Métaux lourds Cd, Pb		Fabricants d'aliments pour animaux	5	2
Exploitations agricoles : AA autoproduites	15			15	100 %	15
Exploitations agricoles : Moulin mobile	5			3	100 %	5
Exploitations agricoles : Moulin	0			5	100 %	5



		fixe				
		Exploitations agricoles : AA achetés	18	18	100 %	18
		Revendeurs	15	9	100 %	15
		Transporteurs	2	0	/	2
		Total	60	71	100 %	65
Dioxines		Fabricants d'aliments pour animaux	2	1	100 %	2
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	2	1	/	2
		Exploitations agricoles : AA achetés	10	5	100 %	10
		Revendeurs	7	8	100 %	7
		Total	21	15	100 %	21
Résidus de pesticides		Fabricants d'aliments pour animaux	3	3	100 %	3
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	10	11	100 %	10
		Revendeurs	2	3	100 %	2
		Total	15	17	100 %	15
Mélamine		Fabricants d'aliments pour animaux	4	0	100 %	4
		Exploitations agricoles : AA achetés	2	2	100 %	2
		Revendeurs	1	2	100 %	1
		Total	7	4	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'échantillons 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, rendant 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 échantillons ont été analysés à l'aide d'un screening antibiotiques et d'un screening coccidiostatiques, une partie des échantillons ont en plus été analysés sur la présence de colistine, parce que cet antibiotique ne se trouve pas dans le screening antibiotiques.

Les 87 échantillons d'aliments pour animaux analysés ne présentent pas de présence fortuite d'antibiotiques. Deux échantillons contenaient des traces de Diclazuril en dessous de la limite légale de 0,03 mg / kg.

Les traces de diclazuril ont été trouvées dans deux aliments composés pour bovins d'un fabricant allemand (MIFUMA) et ont été prélevés en même temps sur une exploitation agricole. Il est décidé de vérifier l'absence de coccidiostatiques et antibiotiques dans d'autres aliments de ce fabricant. En 2016 n'ont plus été trouvés d'aliments MIFUMA, mais bien en 2017 et aucune présence de coccidiostatiques ou d'antibiotiques n'ont été trouvées.

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

Un seul échantillon analysé entre 2010 et 2016 contenait des traces d'antibiotiques et 3 échantillons analysés en 2015 et 2016 contenaient des traces de coccidiostatique 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 2016 la teneur en robenidine (coccidiostatique) a été contrôlée dans un échantillon d'aliment pour lapins. La teneur trouvée à l'analyse correspondait à la teneur déclarée, compte tenu des tolérances légales.



Qualité microbiologique

Explications des abréviations dans le tableau : Gt=germes totaux ; l = levures ; m = moisissures

Aliments pour animaux :

- qualité microbiologique normale (qualité 1) : 41 (57 %)
- teneur légèrement élevée ou élevée en gt ou l+m (qualité 2) : 23 (32 %)
- teneur très élevée en gt ou l+m (qualité 3) : 2 (3 %)
- teneur trop élevée en gt ou l+m (qualité 4) : 6 (8 %)

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 et 2016, les qualités microbiologiques des échantillons sont en moyenne un peu meilleures que celle de l'année 2014 et s'inscrivent dans la moyenne à long terme.

Comme les années précédentes, on peut observer la tendance 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 2016, les conditions climatiques n'étaient pas si mauvaises qu'en 2014 par exemple, entraînant que la qualité microbiologique des échantillons d'aliments pour animaux était meilleure et s'inscrivait dans la moyenne à long terme.

En 2016 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

Le nombre total de prélèvements et analyses de salmonelles réalisés n'a pas tout à fait 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 2016, deux échantillons analysés montraient une présence de salmonelles dans 25 g. Il s'agissait dans ce cas de deux échantillons prélevés à des moments différents d'un même lot d'un aliment pour bovins produit par un moulin mobile sur une exploitation agricole.

Les résultats d'analyse et les alertes des 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. Un échantillon contenait des traces d'os d'animaux terrestres inférieures à la limite de quantification de la méthode d'analyse.

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 assez bien à la planification et le secteur est 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 93 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 2016 : tous les résultats d'analyse de la teneur en mycotoxines sont conformes aux limites légales, respectivement aux teneurs recommandées.

En 2016, 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

Tous les échantillons ont été analysés sur la teneur de cadmium, plomb et certains en plus sur la teneur en mercure.

Résultats 2016 : 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 atteint le nombre planifié et correspond assez bien à la répartition prévue.

Dioxines

En 2016, 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 2016, le nombre prévu d'échantillons à analyser sur la présence de dioxines, (PCD et PCDD/PCDF) n'a pas tout à fait été atteint, mais la répartition correspond assez bien à la planification.

Résidus de pesticides

Le nombre d'échantillons analysé en 2016 a atteint le nombre d'analyses planifiées.

Les échantillons ont été analysés sur la présence de glyphosate, glufosinate et AMPA – acide aminométhylphosphonique et/ou sur la présence de substances dans un screening de pesticides du LNS.

Résultats : aucun échantillon analysé ne contenait des traces de résidus de pesticides au-dessus des limites légales. Certaines traces ont néanmoins été détectées :

Des traces de 0,03 mg/kg spiroxamine ont été constatées dans un échantillon d'orge d'été, la limite maximale tolérée étant de 0,3 mg/kg.

Des traces de glyphosate et de AMPA à des teneurs entre 0,0,9 et 1,3 mg/kg ont été détectés dans certains échantillons de tourteau de soja, tourteau de lin et sons de blé.

Mélanine

En 2016, aucun échantillon analysé ne montrait la présence de mélanine au-dessus de la limite légale. 2 échantillons de d'aliments d'allaitement pour veaux et 2 aliments composés riches en protéines 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'a été constaté aucun manquement ou ont été constatés que des manquements mineurs dans les procédures des établissements.

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 pas 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 2016.

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 de 2014 jusqu'en 2016. Une personne a été engagée 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.

Il n'y a pas eu de changement de ressources financières en 2016, le laboratoire désigné pour les analyses des métaux lourds a changé en fin de 2016, dorénavant le LNS réalise les analyses pour le contrôle officiel des aliments pour animaux.

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

La 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 de diverses analyses 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 commencées en 2016.



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 (SPA)

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

30 établissements (3 entrepôts, 26 usines de production de biogaz, un utilisateur spécifique) sont agréés et contrôlés, 23 des établissements de production de biogaz utilisent uniquement du lisier et des matières organiques 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 la cadre du contrôle de l'ESB. Aucun produit d'origine animale n'a pu être identifié dans les aliments pour animaux en 2016 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. Stockage non adéquat.
 - 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

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 2016 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).

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 montré 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 2016 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.

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/2016/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2016_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 2016.

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.

A. 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).

La démarche guichet.lu pour effectuer l'enregistrement 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	2016	Grand Total
activité administrative		1	10	10	25	10	8	10	27	101
Activités générales (Section 0)								1		1
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments	4		1	3	5	3	9	7		32
Commerce de détail ambulant en alimentation	9	7	2	3	5	7	8	10		51
Commerce de détail non ambulant en alimentation	38	131	159	197	199	62	147	105		1038
Export vers Pays tiers (destination hors Union européenne)							1	1	1	3
Importation de pays tiers (provenance hors Union européenne)			1		2	7	3	4	5	22
Lait cru et produits laitiers (Section IX)	1	1								2
Production primaire	2		3	3	2	1	12	11		34
Restauration collective	8	188	53	508	187	55	38	73		1110
Secteur de la distribution en gros	1	4	6	15	28	20	40	25		139
Secteur de la transformation, fabrication	1	18	12	10	25	24	21	36	28	175
Secteur de l'HORECA	19	198	158	369	518	291	385	270		2208
Secteur des Services				1	1	4	1	3	5	15
Grand Total	1	101	552	403	1151	989	473	694	567	4931

Tableau : Etablissements enregistrés

Le nombre d'établissements enregistrés au sein de notre Division a grimpé à 4931 à la fin de 2016.

B. Avis émis

En 2016, la Division de la sécurité alimentaire a été saisi un grand nombre de fois en matière de règlementation de sécurité alimentaire. Ainsi 207 avis sur la règlementation 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 2016, 141 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>

C. Collaboration avec l'Administration des Douanes et accises (ADA)

La collaboration avec l'Administration des douanes et accises continue. Or, les agents de l'Administration des douanes et accises affectés au contrôle alimentaire étaient moins disponibles pour les activités de contrôle alimentaire puisqu'ils ont dû effectuer des missions de sécurité nationale dans le cadre de la lutte contre le terrorisme.

D. Procès-verbaux adressés aux Parquets

En matière de contrôle de sécurité alimentaire au cours de l'année 2016, 18 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.



E. Réclamations

En 2016, la Division de la sécurité alimentaire a traité 163 plaintes déposées par écrit, par téléphone ou via le site de la sécurité alimentaire.

Sum of CountOfIdReclam	Column Labels								Grand Total
Row Labels	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Grand Total
de l'eau en bouteille pourrie (mauvaise odeur, goût)								1	1
des mauvaises pratiques d'hygiène	5	6	12	28	16	40	25	25	157
des pratiques frauduleuses	3	1	1	4	3	3	4	1	20
des problèmes d'odeurs				1	2	3	2	1	9
des produits abîmés	2	1							3
des produits altérés	4	7	13	11	11	8	6	2	62
des produits moisis	3	7	4	5	5	3	4	5	36
des produits périmés	2	1	5	2	10	7	6	6	39
la présence d'animaux				4			1	1	6
la présence de corps dangereux dans des aliments		2	2	1			2	5	12
la présence de corps étrangers dans des aliments	2	4	6	4	2	3	8	9	38
la présence de nuisibles dans l'établissement		2	5	5	4	7	3	3	29
la présence d'insectes dans des aliments	2	1	5	1	6	6	2	6	29
la suspicion de présence de contaminants	1		3	1		3		1	9
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	1	14
l'hygiène de la cuisine	2	7	2	1	6	4	4	9	35
l'hygiène des sanitaires	4	1		2					7
l'hygiène du personnel	7	1	3	2	3	3	2	3	24
l'hygiène générale	21	10	21	39	35	15	44	35	220
un malaise après un repas	9	21	23	31	26	31	37	32	210
un problème de non-respect de la chaîne du froid					4	1	4	2	11
un problème de solubilisation d'encre d'emballage alimentaire					1				1
un problème d'étiquetage	2	1		3	2	2	2	4	16
un problème d'étiquetage d'allergènes de denrées alimentaires							2	2	4
un problème d'étiquetage d'allergènes de denrées alimentaires en vrac					1		1	2	4
une odeur atypique d'un aliment	1	3	1	1	2	3	1	6	18
une réaction allergénique à une denrées alimentaire					1		2	1	4
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	163	1039

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/2016/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2016_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 2016.

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



9. Contrôle des Produits phytopharmaceutiques

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 2016, en tout 225 exploitations ont été contrôlées. Concernant le domaine des produits phytopharmaceutiques, 39 de ces 225 entreprises n'étaient pas conformes à la réglementation actuelle, soit 16%, avec un nombre total de 56 irrégularités (cf. le tableau ci-dessous pour détails).

Dispositions réglementaires contrôlées	Nombre d'exploitations non conformes
Produits phytosanitaires : Stockage non-conforme - conservation dans un endroit accessible aux enfants et animaux	1
Les restes des produits phytosanitaires récemment rayés de la liste des produits autorisés, n'ont pas encore été éliminés	4



Exigence minimale MAE Pulvérisateur sans vignette valable	0
Produits phytosanitaires: absence de registre	1
Produits phytosanitaires : Utilisateur non agréé de produits classe A	4
Produits phytosanitaires : Stockage non-conforme - emballages non d'origine	0
Produits phytosanitaires : Stockage non-conforme dans armoire ou endroit où sont conservés des médicaments / denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale	1
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	2
Restes de produits phytosanitaires non éliminés correctement	0
Produits phytosanitaires: Certaines informations n'ont pas été inscrites dans le registre	11
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	9
Produits phytosanitaires: produit non homologué pour la culture	5
Détention de produits phytosanitaires non autorisés au Luxembourg	5
Les emballages des produits phytosanitaires n'ont pas été détruits ou éliminés suivant les dispositions légales	1
Produits phytosanitaires Non-respect des conditions réglementaires d'utilisation ; Non-respect des conditions d'utilisation mentionnées sur l'étiquette	7
Dérive du brouillard de pulvérisation vers des surfaces non agricoles et destruction chimique de la végétation y présente ou traitement effectué lors de conditions climatiques inappropriées	2
Emballages et restes de produits non éliminés dans un centre de collecte certifié	1
Pulvérisation par voie aérienne de produits phytosanitaires sans autorisation ministérielle	0

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 depuis l'année 2016. En 2016, l'ADA a effectué 6 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:



16% 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/2016/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2016_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 2016.

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 2016	Nombre de contrôles réalisés 2016	Taux de conformité 2016	Nombre de contrôles prévus 2017
Exploitations agricoles avec : bovins adultes et veaux	1274	Protection et bien-être des bovins adultes	26	37	60%	32
Exploitations agricoles avec bovins adultes et veaux	1274	Protection et bien-être des veaux	26	21	72%	32
Exploitations agricoles avec porcs	90	Protection et bien-être des porcs	1	4	75%	3
Exploitations agricoles avec porcs	90	Identification des porcs	1	3	66%	3
Exploitations agricoles avec poules	10	Protection et bien-être des poules pondeuses	10	10	100%	10
Exploitations agricoles avec ovins/caprins	200	Protection et bien-être des ovins/caprins	0	0	/	2

Le nombre de contrôles a été adapté en fonction des résultats des années précédentes et en fonction des exigences communautaires.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

En 2016, 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 2016.

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.



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 2016, 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 2015.

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 2016, 672 envois ont été soumis à un contrôle documentaire pour le transit. Pour 556 envois, un contrôle phytosanitaire complet a été réalisé.

Contrôles à l'importation (aéroport)	Nombre de contrôles réalisés	Non-conformités
Contrôle documentaire envois en transit	672	0
Contrôle phytosanitaire complet	556	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, 643 certificats phytosanitaires ont été émis en 2016. 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	41	0
PSTVd	25	0
Diabrotica virgifera	0	0
Monochamus	12	0



Bursaphelenchus xylophilus	49	0
Anoplophora chinensis	40	0
Rynchophorus ferrugineus	6	0
Dryocosmus kuriphilus	0	0
Gibberella circinata	40	0
Pseudomonas syringae	0	0

En outre, le laboratoire de phytopathologie de la Division des Laboratoires de l'Asta a effectué des analyses de détection des organismes nuisibles de quarantaine suivants, selon le programme de monitoring établi par le Service de la Protection des végétaux :

- Clavibacter michiganensis subsp. sepedonicus
- Ralstonia solanacearum
- Synchytrium endobioticum
- Epitrix spp.
- Globodera pallida
- Globodera rostochiensis

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

En 2016, lors des contrôles à l'importation, un envoi de feuilles de curry (*Murraya* spp.) a été détruit, vu que l'importation de cette marchandise en Europe était interdite sans autorisation expresse de l'UE. Lors des contrôles portant sur la conformité des emballages en bois avec la norme ISPM 15, 3 envois d'emballages non-conformes ont été détectés et détruits.

Lors des mesures de surveillance du territoire, la présence de nématodes à kystes des pommes de terre (*Globodera rostochiensis*) a été détectée dans une parcelle de pommes de terre de consommation. Cette parcelle a fait l'objet de mesures de quarantaine appropriées.

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

Voir point précédent.

f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2016.

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 2016.





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/2016/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2016_sc_12/index.html

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

En 2016 ont été analysés 20 échantillons d'aliments composés pour animaux sur lesquels le tourteau de soja n'était pas déclaré génétiquement modifié, respectivement les aliments étaient déclarés « non-OGM » ou aucun ingrédient OGM n'y était déclaré, afin de vérifier l'étiquetage correct. Avec le développement de la filière « sans OGM », ces analyses sont de plus en plus importantes.

Résultats : L'étiquetage de 18 (90 %) des aliments analysés était conforme au règlement (CE) 1830/2003 ;

- dans 16 échantillons l'analyse a révélé une teneur en soja OGM inférieure à 0,9 % ;
- dans 2 échantillons, aucune présence de soja n'était déclarée sur l'étiquette, et l'analyse a révélé la présence de soja à 13 % respectivement 85 % 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 ;
- dans deux échantillons contenant du tourteau de soja, aucun soja OGM n'avait été déclaré et l'analyse a détecté une teneur en soja génétiquement modifié à hauteur de 13,5 %, respectivement à hauteur de 1,9 % du soja contenu.

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 2016.

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.



13. Contrôle de l'Étiquetage et des Allégations nutritionnelles

a) Système de contrôle

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

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

b) Rapport annuel partiel

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/rpt/2016/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2016_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 2016.

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

/

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/2016/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2016_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 2016.

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/2016/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2016_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 2016.

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.

Le Règlement (UE) n ° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil du 12 juin 2013 concernant les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge, les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales et les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, est entré en application le 20/07/2016.

Personnel

/



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/2016/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2016_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 2016.

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.



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 40 exploitations agricoles contrôlées en 2016 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 constatée.

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 reprises dans le tableau ci-dessous :

Type d'analyse	Lieu de prélèvement	Nombre de contrôles prévus 2016	Nombre de contrôles réalisés 2016	Taux de conformité 2016	Nombre de contrôles prévus en 2017
Mycotoxines : déoxyivalénol, zéaralénone	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	+/- 30	36 (32 blé panifiable, 1 épeautre, 1 seigle)	100%	+/- 35 (en fonction des conditions climatiques)
Ergot et alcaloïdes d'ergot	Etablissement agricole, échantillonnage au	+/- 5	6 (2 blé panifiable, 1 épeautre, 3	100 %	+/- 10 (en fonction des conditions



	moment de la récolte		seigles		climatiques)
Métaux lourds Cd, Pb	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	30	39 (24 blés panifiables, 13 colzas, 1 seigle, 1 épeautre)	100%	35
Résidus de produits phytosanitaires	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	40	39 (21 blé panifiable, 16 colza, 1 seigle, 1 épeautre)	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 36 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 a été légèrement dépassée. La raison est que la saison 2016 été marquée par plusieurs précipitations entraînant un risque possible de développement de fusarium et de mycotoxines.

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 2016, la teneur moyenne en DON de tous les échantillons prélevés était 93,8 ppb et la teneur en moyenne en ZEA était 11,8 ppb (la moitié des teneurs en ZEA étant en-dessous de la limite de détection de 7,5 ppb). La teneur moyenne en DON des échantillons analysés était donc comparable aux années précédentes où les moyennes étaient 30 ppb (2014), 110 ppb (2013) et 20 ppb (2015). La teneur en ZEA était légèrement plus élevée que celles de 2013 à 2015.

Ergot et alcaloïdes d'ergot

A part un échantillon, tous les échantillons analysés sur la présence d'alcaloïdes d'ergot ne contenaient pas trop d'alcaloïdes. Un échantillon de seigle contenait une teneur très élevée en alcaloïdes : 5240 microg/kg. Une analyse de la teneur en sclérotés d'ergot a également été effectuée qui trouvait une teneur de 2,8 g/kg, dépassant la limite légale de 0,5 mg/kg. Le lot en question a été classé non-conforme et devrait être nettoyé avant pouvoir être utilisé comme denrée alimentaire ou aliment pour animaux.

Métaux lourds

Tous les échantillons ont été analysés sur les teneurs en cadmium et en plomb et certains sur la teneur en mercure.

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. 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

Le nombre planifié d'échantillons à analyser a été atteint. Deux types d'analyse de pesticides ont été réalisés sur les échantillons : analyse d'un screening des résidus de pesticides (LNS) sur 34 échantillons et analyse de la teneur en glyphosate, glufosinate et AMPA (Primoris) sur 12 échantillons.

Dans aucun des échantillons de blé panifiable n'ont été détectés des traces de résidus de pesticides. Dans 8 échantillons de colza ont été détecté des traces de boscalid, de dithiocarbamates ou de fluazifop, les teneurs étant bien en-dessous des limites légales.

Aucun échantillon ne contenait des traces de glyphosate, de glufosinate ou d'acide aminométhylphosphonique.

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 2016. 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 2016 ou lors des années précédentes.

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 de 2014 jusqu'en 2016. Une personne a été engagée à durée déterminée pour aider les agents à effectuer les contrôles prévus.

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 2016.



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 2016, 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 2016 :

Type opérateur	Nombre d'opérateurs	Nombre de contrôles	Nombre de contrôles supplémentaires*	Nombre d'analyses
Producteur	128	137	20	15
Transformateur	133	134	36	29
Importateur	3	3	1	0

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

- Activités de la délégation de tâches par l'ASTA

En 2016, les agents de l'ASTA ont accompagné 15 inspections auprès des opérateurs (9 producteurs et 7 transformateurs), ce qui est moins que prévu à cause du congé de maternité d'un des agents du service.

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

Quatre sanctions (3 interdictions temporaires de mise sur le marché, 1 déclassement de lot) ont été nécessaires en 2016.

f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2016.

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 2016. 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 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. Les contrôles officiels organisés en 2016 ont porté essentiellement sur la catégorie des produits suivants :

Classe 1.3. Fromages :

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon libre-service et au comptoir à fromage
- Contrôle systématique de tous les produits mis en vente sur un marché hebdomadaire
- Contrôle portant sur les produits offerts dans un restaurant
- Analyse aléatoire des informations disponibles sur internet

Classe 1.1. Viande (et abats) frais et Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon libre-service et au comptoir à viande
- Contrôle systématique de tous les produits mis en vente sur un marché hebdomadaire
- Contrôle portant sur les produits offerts dans un restaurant
- Analyse aléatoire des informations disponibles sur internet



d) Analyse de la tendance en matière de manquement

Parmi les produits analysés (tous les produits disponibles en rayon libre-service des supermarchés ou sur le marché hebdomadaire), la quantité des produits non-conformes ou pour lesquelles la constatation d'une non-conformité sera fort probable est plus ou moins constante en nombre et type de non-conformité observée par rapport aux constats dressés pour la période allant de 2010 à 2013 (peu de contrôles ont été effectués pour la période 2014 et 2015 qui ne pourra donc servir comme période de comparaison).

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.

f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2016.

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/2016/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2016_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 2016.

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/2016/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2016_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 2016.

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 2016.



3) Conclusion

Ce rapport annuel intégré des contrôles 2016 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 2016. En effet, la plupart des inspections et analyses prévues ont pu être réalisées avec des niveaux de conformité 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 et émergences. Les contrôles officiels effectués en 2016 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, ni la sécurité alimentaire, ni la santé animale ou bien-être animal qui n'ait pu être maîtrisé.

4) Annexe

Annexe 1 : Liste des rapports spécifiques 2016

