



Luxembourg

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

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

2018

Point de contact au Luxembourg :

Commissariat du gouvernement à la qualité, la fraude et la sécurité alimentaire	
Adresse	7A rue Thomas Edison; L-1445 Strassen
Adresse électronique	info@alim.etat.lu
Téléphone	+352 247 756 44
Fax	+352 27 47 80 68

Table des matières

1)	Aspects généraux pour tous les systèmes de contrôle.....	5
A.	Les alertes rapides des systèmes RASFF, AAC et FF.....	5
B.	La Formation continue.....	6
C.	Audits des systèmes de contrôle.....	7
D.	Changements importants au niveau des Administrations compétentes.....	7
2)	Indicateurs de Performance choisis par les Administrations compétentes	10
A.	Indicateurs de Performance globale : Généralités	10
B.	Indicateurs de Performance des différentes Autorités compétentes	10
3)	Rapports des Systèmes de Contrôle officiel.....	13
1.	Contrôle de la Santé animale.....	14
2.	Contrôle des Denrées alimentaires d'Origine animale (DAOA)	16
A.	Contrôle des Etablissements	16
B.	Contrôle des Produits.....	19
3.	Contrôle des Animaux et Denrées alimentaires d'Origine animale à l'Importation	21
4.	Contrôle des Aliments pour Animaux	24
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	45
10.	Contrôle du Bien-être animal	46
11.	Contrôle de la Santé des végétaux	49
12.	Contrôle des OGM	52
13.	Contrôle de l'Etiquetage et des Allégations nutritionnelles.....	53
14.	Contrôle des Contaminants dans les Denrées alimentaires.....	54
15.	Contrôle des Compléments alimentaires et des Aliments pour groupes spécifiques et Novel Food.....	55
16.	Contrôle des Matériaux en contact.....	56
17.	Contrôle de la Production primaire	57



18.	Contrôle de l'Agriculture biologique	60
19.	Contrôle des Signes de Qualité européens (AOP-IGP-STG).....	62
20.	Contrôle des Additifs alimentaires.....	66
21.	Contrôle des Allergènes alimentaires.....	67
3)	Conclusion	68
4)	Annexe	68



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
COMALIM	Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire
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 des systèmes RASFF, AAC et FF

Le système d'alerte rapide des denrées alimentaires et aliments pour animaux (RASFF) et les systèmes d'assistance administrative et de coopération pour les non-conformités (AAC-AA) et pour les cas de fraude alimentaire (AAC-FF) sont gérés au Luxembourg par le Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire (COMALIM) depuis avril 2019. En 2018, la SECUALIM était responsable de la gestion du RASFF.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/rasff_alerte_rapide.html

En 2018, le Luxembourg a soumis 10 alertes au système RASFF.

Type		par
Denrées alimentaires origine animale	3	ASV
Denrées alimentaires origine non-animale	5	SECUALIM
Aliments pour animaux	1	ASTA
Matériaux en contact	1	SECUALIM

96 notifications de la Commission européenne concernant le marché luxembourgeois ont été reçues par la SECUALIM qui les ont 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 :

- 84 notifications d'alertes,
- 0 notifications de refus aux frontières,
- 8 notifications d'information « pour suivi »,
- 3 notifications d'information « pour attention »,
- 1 news.

Type		Suivi fait par	
Denrées alimentaires	82	ASV	21
		SECUALIM	61
Aliments pour animaux	5	ASTA	5
Matériaux en contact	9	SECUALIM	9

En 2018, le Luxembourg a soumis 20 notifications via le système AAC-AA.



Type		par	Contexte
Denrées alimentaires	19	SECUALIM	Additifs (15) Demande pour contrôle officiel (1) Novel food (1) Pesticides (1) Métaux lourds (1)
Matériaux en contact	1	SECUALIM	ESBO

Le Luxembourg a reçu 8 demandes AAC-AA en 2018.

Concernant le contrôle de la fraude alimentaire en 2018, le Luxembourg, a émis une notification sur le système AAC-FF. Le Luxembourg a été notifié de 8 cas de soupçon de fraude alimentaire : 6 cas étaient sous la compétence de la SECUALIM, 2 sous celle de l'ASV.

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 CHAFAEA. Depuis avril 2019, le Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire (COMALIM) est responsable pour le volet formation continue.

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 2018, les formations « Introduction à la norme ISO 17020 » et « Auditeur interne ISO 17020 » ont été organisées pour les agents de la sécurité alimentaire. De plus, une formation « AMR » a été organisée pour laquelle les formateurs étaient des participants à la formation BTSF « Anti-microbial resistance ».

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 (CHAFAEA).

En 2018, les formations suivantes ont été fréquentées par des agents luxembourgeois chargés du contrôle officiel :



Anti-microbial resistance	2 agents de l'ASV-Santé publique 1 agent du Ministère de la Santé 1 agent de la DPM
Controls on contaminants in food	1 agent de la SECUALIM
Food-borne outbreaks investigation	1 agent de la SECUALIM 1 agent de la Division de l'inspection sanitaire
EU Trade Control and Expert System - TRACES	1 agent de la ASV - PIF
Food Composition and Information	1 agent de la SECUALIM
New Investigation techniques for official controls and e-commerce	1 agent du Ministère de la protection du consommateur

Tableau reprenant toutes les formations BTSF fréquentées par des agents luxembourgeois

C. Audits des systèmes de contrôle

L'OSQCA est responsable pour la réalisation et/ou l'évaluation d'audits auprès des administrations compétentes dans le champ d'application du règlement (CE) no 882/2004. 4 systèmes de contrôle officiel (dont un sur site) ont pu être audités entre février et décembre 2018 :

- Administration des Services techniques de l'Agriculture
 - o Contrôle officiel des produits phytopharmaceutiques
 - o Contrôle officiel de l'agriculture biologique
- Division de la Sécurité alimentaire
 - o Contrôle officiel des denrées alimentaires et de l'hygiène des denrées alimentaires

De plus, un audit sur site a été effectué en octobre 2018 comme suivi de l'audit de 2017 sur le contrôle officiel des aliments pour animaux.

D. Changements importants au niveau des Administrations compétentes

a) Division de la Sécurité alimentaire

En août 2018, la Division de la Sécurité alimentaire a pris possession de ses nouveaux locaux rue Thomas Edison à Strassen.

Législation

La 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. La loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatifs aux denrées alimentaires vient compléter les prérogatives de la SECUALIM principalement au niveau de la publication des résultats des contrôles officiels, de la recherche des infractions, des mesures d'urgences, des mesures administratives et des sanctions pénales.

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



https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/ft/ds/ft9_secualim.html

Depuis 2016, la Division de la SECUALIM 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 de 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 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.

- 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 l'aéroport de 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.

c) Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire

Une nouvelle loi sur le contrôle alimentaire a été publiée en 2018: loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires.

Pour assurer la coordination entre les différents acteurs, la loi a créé un Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire qui remplacera l'Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire (OSQCA) au cours de l'année 2019. En outre, les élections de 2018 ont abouti à la création d'un nouveau Ministère de la protection des consommateurs qui est désormais responsable du contrôle des denrées alimentaires.

Cette nouvelle organisation politique va susciter une réorganisation des administrations compétentes au niveau des différents systèmes de contrôle de la chaîne alimentaire.



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 TGC > 75 %.

En 2018, vu le manque de personnel, la fréquence de contrôle a été maintenue entre 0,125 et 0,5, et 45% des établissements se situaient à un TGC >75%.

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 2018.

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs1_sante_animal.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 Grand-Duché 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 le mois de novembre 2016 ainsi qu'un programme d'éradication de la BVD depuis 2011.

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 ce 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 2018, une hausse du taux de conformité concernant le bien-être des veaux et des bovins adultes a été enregistrée. La variation du taux de conformité est surtout constatée 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 huit 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 2018.

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs2_daoa.html

b) Efficacité globale des contrôles

Concernant les contrôles programmés, presque tous les contrôles programmés ont été réalisés. Pour 2019 sera maintenu le même programme qu'en 2018.

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

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 2018	Nombre de contrôles réalisés 2018	Taux de conformité 2018	Nombre de contrôles prévus en 2019
Laiteries	12	Audit HACCP	12	12	84%	12
Laiteries	12	Inspection étiquetage	12	12	90%	12
Laiteries	12	Inspection Hygiène 853	12	12	98%	12
Laiteries	12	Inspection Reg (CE) 1069/2009	12	12	60%	12
Etablissements agréés	48	Audit HACCP	48	39	87%	48
Etablissements agréés	48	Inspection Reg (CE) n°1169/2011; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE)	48	39	86%	48



		n°700/2007 ; Reg(CE) n°1337/2013				
Etablissements agréés	48	Inspection Hygiène 853	48	39	98%	48
Etablissements agréés	48	Inspection Reg (CE) 1069/2009	48	39	95%	48
Boucheries/Poissonneries	179	Audit GMP/HACCP	183	175	97%	179
Boucheries/Poissonneries	179	Inspection Reg (CE) n°1169/2011; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007, Reg(CE)n°1337/2013	183	175	93%	179
Boucheries/Poissonneries	179	Inspection Hygiène 852	183	175	97%	179
Boucheries/Poissonneries	179	Inspection Reg 1069/2009	183	175	97%	179
Boucheries/Poissonneries	179	Suivi	1	0		4

Concernant les résultats de contrôle des locaux, dans 70% des entreprises, l'entretien de l'infrastructure est conforme dans tous les locaux. Il reste 2.7% des entreprises dans lesquels plus de 1 local sur 4 n'est pas conforme pour l'entretien de l'infrastructure et des équipements. La tendance à l'amélioration déjà constatée les années précédentes se confirme encore cette année.

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 4,6% des entreprises plus de 1 local sur 5 n'est pas conforme.

Le nettoyage de l'équipement est conforme dans tous les locaux de 73% des entreprises, mais 4,6% des entreprises ont encore des problèmes dans plus de 1 local sur 5.

Le nettoyage du matériel est bien réalisé dans presque toutes les entreprises.

Concernant le rangement, il n'y a pas de changement par rapport à l'année 2017, par contre en ce qui concerne la manipulation des produits il faudra insister auprès du personnel car on constate une tendance négative par rapport à 2017. Environ 5,5% des entreprises ne sont pas conformes pour ce point dans plus de 1 local sur 5.

Concernant les remarques relatives à la maîtrise et à la documentation de la production, plus de 80% des entreprises sont conformes ou n'ont plus qu'un point ou deux à améliorer. (Figure 1). Par rapport à 2017, on constate que le pourcentage des entreprises qui sont conformes sur tous les points a augmenté.

Le détail des déficiences est représenté par la Figure 2. Par rapport à 2017 on constate qu'il n'y a pas beaucoup de changement sauf que la mise en place ou le respect des procédures de nettoyage sont moins bien respectés et que la traçabilité s'est encore améliorée.



Figure 1

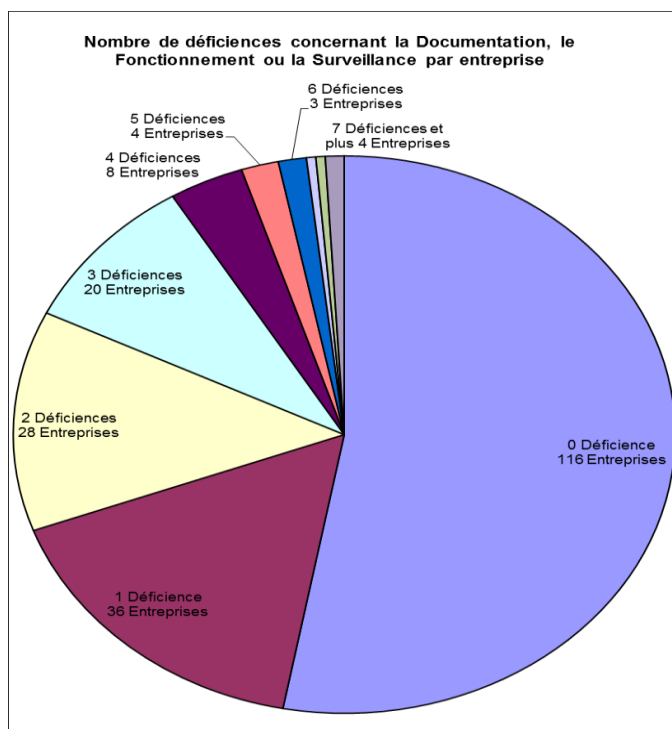
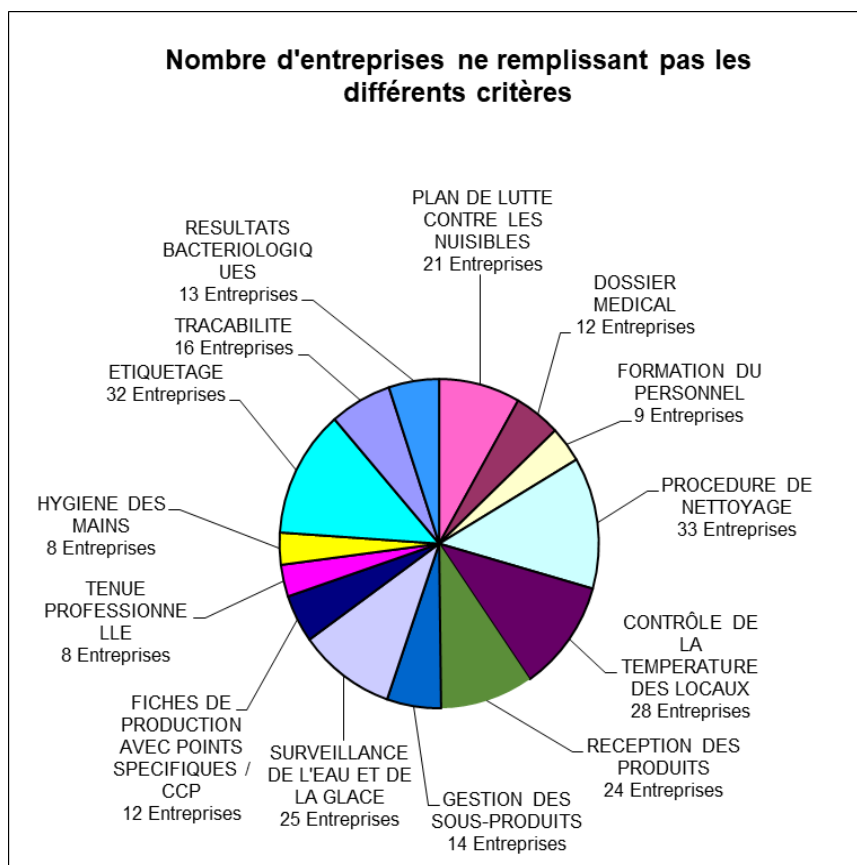


Figure 2



B. Contrôle des Produits

Voici le tableau avec toutes les analyses effectuées en 2018 :

Type d'analyse	Type de produit	Nombre de contrôles prévus 2018	Nombre de contrôles réalisés 2018	Taux de conformité 2018
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.	464	99%
Salmonella	viande et produits de viande de volaille		91	97,8%
Salmonella	poissons		20	100,00%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande		1017	99,2%
Listeria monocytogenes	poissons		44	100%
Listeria monocytogenes	viande et produits de viande de volaille		113	100,00%
EHEC	viande et produits de viande		166	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		68	91%
E Coli 44°C	viande et produits de viande		741	99%
E Coli 44°C	poissons		20	100%
E Coli 44°C	viande et produits de viande de volaille		68	89%
Coliformes	viande et produits de viande		490	83,5%
Coliformes	poissons		24	96%
Coliformes	viande et produits de viande de volaille		51	90%
Clostridia	viande et produits de viande		503	95,5%
Clostridia	viande et produits de viande de volaille		50	94%
Staphylococcus	viande et produits de viande		1019	99%
Staphylococcus	poissons		44	100,00%
Staphylococcus	viande et produits de viande de volaille		113	96%
Inspection ante mortem	bovins		26020	99,98%
Inspection post mortem	bovins		25998	99,85%
Inspection ante mortem	porcins		156102	99,89%
Inspection post mortem	porcins		155924	99,52%
Inspection ante mortem	ovins/caprins		2444	100%
Inspection post mortem	Ovins/caprins		2444	97,5%
Inspection post mortem	gibier		5558	99,00%



E.Coli	lait et produits laitiers	46	46	100%
Staphylococcus coag. pos.	lait et produits laitiers	46	46	100%
Salmonella	lait et produits laitiers	46	46	100%
Listéria monocytogène	lait et produits laitiers	46	46	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 la base de donnée de l'EFSa.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

En 2018, il n'y a pas de différence significative par rapport à 2017.

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

Suite à des problèmes de remplacement d'un congé de maternité l'objectif des contrôles n'a pas pu être réalisé à 100%.

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.

Une nouvelle loi pour adapter la législation sur les denrées alimentaires est en application depuis juillet 2018.

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs3_import_daoa.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 2018 :

Type d'analyse	Type de produit ou animal	Nombre de contrôles prévus 2018	Nombre de contrôles réalisés 2018	Taux de conformité 2018	Nombre de contrôles prévus 2019
Escherichia coli	Viande équine	12	11	100%	10
Listeria	Viande équine	12	11	100%	10
Salmonella	Viande équine	12	11	100%	10
Staph. Coag.Pos.	Viande équine	12	11	100%	10
Escherichia coli	Viande de bison	3	5	100%	3
Listeria	Viande de bison	3	5	100%	3
Salmonella	Viande de bison	3	5	100%	3
Staph. Coag.Pos.	Viande de bison	3	5	100%	3
Clostridium perfr.	Boyaux salés	0	2	100%	
Escherichia coli	Boyaux salés	5	2	100%	2
Listeria	Boyaux salés	0	2	100%	
Salmonella	Boyaux salés	5	2	100%	2



Staph.coag. Pos.	caviar	1	1	100%	1
Listéria	caviar	1	1	100%	1
E.coli	caviar	1	1	100%	1
Clostridies	caviar	1	1	100%	0
Salmonella	caviar	0	0		1
Trichinella	Viande équine	15	15	100%	12
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	20	100%	12

Par rapport à l'année passée, le nombre de lots importés de viande - équine et bison - est stable. Pour les produits hors consommation humaine on note une plus grande variété des lots importés mais à une fréquence basse.

Aucune non-conformité n'a pu être rapportée en 2018.

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 2018, 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 fonds alloués, ni de laboratoires désignés en 2018. En ressources humaines, une deuxième tâche partielle a été ajoutée. Le nombre final de ETP reviens donc à 1.

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 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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs4_alim_animal.html

b) Efficacité globale des contrôles

Vu que tous les contrôles dans le secteur des aliments pour animaux sont effectués par les mêmes personnes sur tout le territoire du pays, 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 2018 (aliments pour animaux) :

Type établissement	Nombre d'établissements existant	Type de contrôle	Nombre de contrôles prévus 2018	Nombre de contrôles réalisés 2018	Taux de conformité 2018 *	Nombre de contrôles prévus en 2019
Fabricants de matières premières pour aliments pour animaux	8 établissements	Audit	0	0	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	2-15	1	cf analyses	2-15
		Inspection Hygiène	2	1	100 %	2
Exploitations agricoles	+/- 1500 exploitations agricoles avec	Audit	40	42	100 %	40
		Echantillonnage	100-180	200	cf analyses	100-180
		Inspection	40	62	100 %	40



	environ 2000 établissements	Hygiène				
« Grands » revendeurs d'aliments pour animaux ***	19 établissements	Audit	0	0	/	0
		Echantillonnage	5-30	18	cf analyses	5-30
		Inspection Hygiène	10-15	10	93 %	10-15
« Petits » revendeurs d'aliments pour animaux ****	41 établissements	Audit	0	1	/	0
		Echantillonnage	0-15	1	cf analyses	0-15
		Inspection Hygiène	5-10	8	100 %	5-10
Moulins mobiles	4 exploitations avec 12 moulins mobiles	Audit	0	0	/	0
		Echantillonnage	12-40	(22)**	cf analyses	12-40
		Inspection Hygiène	4-10	4	100 %	4-10
Transporteurs	30 exploitations enregistrées au Luxembourg	Audit	0	0	100 %	0
		Echantillonnage	5-30	10	cf analyses	5-30
		Inspection Hygiène	5-30	10	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

Les nombres planifiés des contrôles, pour les différentes catégories d'établissement, ont pu être atteint.

En 2018 un plus grand nombre d'inspections hygiène et d'échantillonnages d'aliments pour animaux ont été réalisés au niveau des exploitations agricoles parce que plusieurs exploitations avaient contacté le service de Contrôle des aliments pour animaux à cause de problèmes de santé ou de baisse de production des animaux. Dans aucun cas un manquement d'hygiène a été à l'origine des problèmes et les résultats d'analyses n'ont pas non plus permis d'identifier clairement l'origine des problèmes. Des teneurs légèrement élevées en mycotoxines ont pu être constatés dans plusieurs aliments pour animaux, mais les limites recommandées n'ont jamais été dépassées. Plusieurs aliments pour animaux étaient de qualité microbiologique médiocre, mais pas tous.

Concernant le niveau de conformité des revendeurs d'aliments pour animaux, il n'y a pas d'établissement posant des problèmes de sécurité des aliments pour animaux mis sur le marché. De temps en temps, les inspecteurs rencontrent des produits dont la date limite de garantie est dépassée, ces produits sont retirés immédiatement de la mise sur le marché par les opérateurs.



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 2018 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 2018	Nombre d'analyses réalisées 2018	Taux de conformité* 2018	Nombre d'analyses prévues en 2019
Screening antibiotiques et coccidiostatiques	46 aliments pour bovins, 32 aliments pour porcs, 9 aliments pour volailles, 1 aliment pour moutons, 3 aliment pour lapins,	Fabricants d'aliments pour animaux	3	0	/	2
		Exploitations agricoles : moulin fixe	5	2	100 %	5
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	10	7	100 %	10
		Exploitations agricoles : AA achetés	42	69	97 %	50
		Exploitations agricoles : eaux d'abreuvement	7	0	/	5
		Revendeurs	5	6	100 %	6
		Transporteurs	6	7	100 %	7
		Total	80	91	98 %	85
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	71 aliments pour bovins, 24 aliments pour porcs, 6 aliments pour volailles, 1 aliment pour chevaux 6 matières premières	Fabricants d'aliments pour animaux	5	0	/	5
		Exploitations agricoles : mélangeur fixe	12	12	67 %	15
		Exploitations agricoles : moulin mobile	20	20	70 %	25
		Exploitations agricoles : AA achetés	35	69	87 %	37
		Revendeurs	10	5	80 %	5



		Transporteurs	3	2	50 %	3
		Total :	85	108	80 %	90
Salmonelles	12 matières premières, 62 aliments pour bovins, 27 aliments pour porcs, 6 aliments pour volailles, 1 aliment pour chevaux	Fabricants d'aliments pour animaux	10	0	/	10
		Exploitations agricoles : aliments à risque	5	18	100 %	5
		Exploitations agricoles : moulin fixe	11	9	100 %	11
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	30	22	100 %	30
		Exploitations agricoles : AA achetés	31	52	100 %	31
		Revendeurs	8	5	100 %	8
		Transporteurs	5	2	100 %	5
		Total	100	108	100 %	100
Protéines animales transformées		Fabricants d'aliments pour animaux	4	0	/	4
		Exploitations agricoles : moulin fixe	3	2	100 %	3
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	7	3	100 %	7
		Exploitations agricoles : AA achetés	23	28	100 %	23
		Revendeurs	5	2	100 %	5
		Transporteurs	3	3	100 %	3
		Total	45	38	100 %	45
Mycotoxines et alcaloïdes d'ergot	141 déoxyivalénol 141 zéaralénone, 70 aflatoxine, 29 fumonisine 17 ochratoxines 13 T2/HT2 38 ergot/ alcaloïdes d'ergot	Fabricants d'aliments pour animaux	5	0	/	5
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	20	31	100 %	20
		Exploitations agricoles : Moulin fixe	10	16	100 %	10
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	20	22	95 %	20
		Exploitations agricoles : AA achetés	40	79	100 %	40
		Revendeurs	5	5	80 %	5
		Transporteurs	5	4	100 %	5
		Total	105	157	99 %	105
Métaux lourds Cd, Pb		Fabricants d'aliments pour	5	1	100 %	5



		animaux				
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	15	15	100 %	15
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	5	2	100 %	5
		Exploitations agricoles : Moulin fixe	5	5	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA achetés	23	32	100 %	23
		Revendeurs	5	12	100 %	5
		Transporteurs	2	3	100 %	2
		Total	60	70	100 %	60
Dioxines		Fabricants d'aliments pour animaux	2	0	/	2
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	2	1	100 %	2
		Exploitations agricoles : AA achetés	10	14	100 %	10
		Revendeurs	7	5	100 %	7
		Total	21	20	100 %	21
Résidus de pesticides		Fabricants d'aliments pour animaux	5	1	100 %	5
		Exploitations agricoles : AA autoproduites	13	10	100 %	15
		Exploitations agricoles : Moulin mobile	0	6	100 %	3
		Exploitations agricoles : AA achetés	5	30	100 %	20
		Revendeurs et transporteurs	2	6	100 %	2
		Total	25	53	100 %	45
Mélamine		Fabricants d'aliments pour animaux	4	0	/	4
		Exploitations agricoles : AA achetés	2	4	100 %	2
		Revendeurs	1	3	100 %	1
		Total	7	7	100 %	7
Vérification des constituants analytiques déclarés (macro-, et micro-	Protéines brutes, Cellulose brute, Cendres brutes, Matières grasses, Amidon, Sucres	partout	Dépend des produits trouvés	+/- 650	entre 70 % et 100 % pour les différentes analyses	Dépend des produits trouvés



constituants)	totaux ; Ca, P Mg, Na, Cu, Fe, Zn, Mn, Vitamine A, Vitamine E					
---------------	--	--	--	--	--	--

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 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 dépassé légèrement, la répartition correspond assez bien à la planification. Seul le nombre d'échantillon d'eaux d'abreuvement aurait pu être plus élevé, mais les établissements agricoles contrôlés en 2018 n'ont pas administré de médicaments via l'eau d'abreuvement ou ont eu 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 d'antibiotiques et d'un screening de coccidiostatiques, une partie des échantillons ont en plus été analysé sur la présence de colistine, parce que cet antibiotique ne se trouve pas dans la méthode de screening des antibiotiques.

Sur les 91 échantillons d'aliments pour animaux analysés, aucun ne contenait des antibiotiques, mais quelques échantillons contenaient des coccidiostatiques : deux aliments pour bovins contenaient des traces de coccidiostatiques ; 4 échantillons d'aliments pour porcs contenaient des traces de narasin, et salinomycine-Na, inférieures aux limites légales (Narasine : 2,1 mg/kg et 2,1 mg/kg pour salinomycine-Na) ; 2 échantillons différents du même lot d'aliments pour porcs contenaient de la narasine à 10 mg/kg et de la nicarbazine à 7,75 mg/kg, au-dessus des limites légales (Narasine : 2,1 mg/kg et 3,75 mg/kg pour nicarbazine). Le lot d'aliments pour animaux a



été fabriqué par un établissement en Belgique, une notification RASFF a été faite, le restant du lot non-conforme a été interdit à l'utilisation et a été repris par le fournisseur/producteur. Les aliments contaminés par les coccidiostatiques ont été produits par deux firmes belges qui sont à maintenir sous surveillance.

Une firme avec quelques non-conformités en 2016 (diclazuril dans deux échantillons), n'avait pas de détection de coccidiostatiques en 2017, mais en 2018 ont été détectées des traces de halfuginone dans un aliment de cette firme.

Après que l'Administration des Services Vétérinaires a détecté en 2017 la présence d'acide salicylique dans plusieurs lots de viande et lait, il a été décidé d'analyser plusieurs lots d'aliments pour animaux pour pouvoir trouver l'origine de cet acide salicylique.

En 2018, ont été analysés 16 échantillons d'aliments pour animaux et 2 échantillons d'eau d'abreuvement sur la présence d'acide salicylique. Ces échantillons ont été prélevés sur les exploitations sur lesquelles l'ASV a détecté en même temps de l'acide salicylique dans les produits animaux.

Dans les eaux d'abreuvement n'a pas été détecté d'acide salicylique.

Un laboratoire a détecté dans tous les échantillons d'aliments pour animaux des traces d'acide salicylique entre 28 et 1723 microgrammes/kg. Un autre laboratoire a détecté entre 0 et 48 mg/kg d'acide salicylique. Il reste à évaluer si la présence d'acide salicylique trouvée par l'analyse n'est pas due en partie à un effet de matrice. Aucune conclusion pertinente ou corrélation directe entre les teneurs en acide salicylique dans les aliments pour animaux et denrées alimentaires animales n'ont pu être élaborées jusqu'à présent.

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

Un seul échantillon analysé entre 2010 et 2018 contenait des traces d'antibiotiques, 11 échantillons analysés entre 2015 et 2018 contenaient des traces de coccidiostatique en-dessous de la limite maximale autorisée de contamination croisée et deux échantillons contenaient des coccidiostatiques au-dessus de la limite légale. 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 2018 un échantillon d'aliments pour lapins a pu être contrôlé sur la teneur déclarée en coccidiostatique « Robénidine ». La teneur trouvée correspondait à la teneur déclarée sur l'étiquetage. Aucune teneur en médicaments ou coccidiostatiques n'a pu être contrôlée dans les eaux d'abreuvements, puisque aucune exploitation agricole utilisait au moment du contrôle des eaux médicamenteuses.

Qualité microbiologique

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

Aliments pour animaux :

- qualité microbiologique normale (qualité 1) : 60 (71 %)



- teneur légèrement élevée ou élevée en gt ou l+m (qualité 2) : 16 (19 %)
- teneur très élevée en gt ou l+m (qualité 3) : 1 (1 %)
- teneur trop élevée en gt ou l+m (qualité 4) : 8 (9 %)

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

Les qualités microbiologiques des échantillons 2018 sont moins bons que la moyenne à long terme.

La tendance générale 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, est aussi vraie en 2018.

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.

Etant donné que les mêmes matières premières sont utilisées comme ingrédients dans les aliments composés, il ne devrait pas y avoir de grandes différences dans les aliments pour les différentes espèces.

La majorité des échantillons analysés sont de bonne ou assez bonne qualité microbiologique, mais beaucoup sont aussi de moins bonne qualité.

Même si la culture et la récolte 2018 étaient marquées par des conditions climatiques plutôt sèches, la qualité microbiologique des échantillons d'aliments pour animaux était en moyenne moins bonne que les années précédentes et la moyenne à long terme

En 2018 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 a atteint le nombre prévu au plan de contrôle et d'échantillonnage. La répartition des échantillons selon les lieux de prélèvement correspond assez bien à la planification.

En 2018, aucun échantillon analysé ne montrait une présence de salmonelles dans 25 g.

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.

Le nombre planifié d'échantillons d'aliments pour animaux analysé sur la présence de protéines animales transformées a été atteint. La répartition des échantillons correspond 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 157 échantillons d'aliments pour animaux sur la présence de mycotoxines ou alcaloïdes d'ergot. La répartition correspond assez bien à la planification, mais un nombre plus élevé d'échantillons (+ 50 %) a été prélevé et analysé pour des raisons de problèmes de santé animale sur plusieurs exploitations agricoles en 2018. La recherche de l'origine des problèmes a entraîné un nombre plus élevé d'échantillons et d'analyses de mycotoxines.

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

En 2018, aucun échantillon ne présentait des teneurs en mycotoxines au-dessus des teneurs recommandées. 2 échantillons contenaient une teneur en alcaloïdes d'ergot au-dessus de 1000microg/kg, même s'il n'existe pas de teneur maximale autorisée ou recommandé, cette valeur semble très élevée et pourrait présenter un risque pour la santé des animaux. Un aliment (seigle) a été nettoyé suite au résultat d'analyse. L'autre aliment était un aliment complémentaire et la teneur calculée dans la ration totale ne semblait pas poser de problème. Il y a eu une alerte via le système RASFF concernant du seigle contenant trop d'ergot qui a été livré du Luxembourg en Belgique. Il s'agit du lot trouvé non-conforme par nos analyses et qui a été nettoyé par la suite. Aucune alerte ou plainte n'a été reçue concernant des aliments pour animaux livrés au Luxembourg et contenant des teneurs trop élevées en mycotoxines.

Métaux lourds

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

Résultats 2018 : 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 2018, comme les années précédentes, aucun échantillon ne présentait des teneurs en dioxines et en composés similaires aux dioxines au-delà des teneurs maximales permises.

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

Résidus de pesticides

Le nombre d'échantillons analysé a été plus élevé que le nombre d'analyses planifiées, parce que le sujet de la présence de glyphosate dans la chaîne alimentaire a été très thématique par les médias en 2017 et 2018 et il était nécessaire de disposer d'informations sur la présence de cette substance et de ses métabolites dans les aliments pour animaux et les denrées alimentaires. Il a été décidé en plus d'analyser plusieurs aliments composés pour animaux afin de voir si une contamination par des pesticides existe à ce niveau.



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 des échantillons analysés ne contenait des résidus de pesticides au-dessus des limites légales. Assez souvent des traces de substances actives (dans 32 sur 53 échantillons), largement en-dessous des LMR, ont été détectées, comme : chlorpyrifos-méthyl ; cyperméthrine ; pirimphos-méthyl ; deltaméthrine ; fluazifop, chlorméquat, ...

Des traces de glyphosate et/ou de AMPA (résidu de dégradation du glyphosate) à des teneurs entre 0,12 et 0,5 mg/kg ont été détectés dans 9 des 17 échantillons d'aliments pour animaux analysés sur ces substances. La limite légale de glyphosate dans les grains/tourteaux de soja est 20 mg/kg.

Mélanine

En 2018, aucun échantillon analysé ne montrait la présence de mélanine au-dessus de la limite légale.

Déclaration des OGM

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

Contrôle analytique des déclarations d'étiquetage des aliments pour animaux

En plus du contrôle de la sécurité des aliments pour animaux, sont contrôlés les teneurs analytiques déclarées sur l'étiquetage des aliments pour animaux. Il est prévu de prélever chaque année environ 100 échantillons d'aliments pour animaux pour l'analyse des macro-constituants et entre 50 et 100 échantillons pour l'analyse des additifs. En fonction des additifs déclarés, différentes analyses sont effectuées sur les échantillons.

La déclaration des teneurs en macro-constituants, oligoélément et additifs a été conforme dans la plupart des aliments pour animaux analysé, par rapport au règlement (CE) n° 767/2009.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

Lors des audits réalisés n'a été constaté aucun manquement ou n'ont été constatés que des manquements mineurs dans les procédures des établissements.

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

Plusieurs aliments pour animaux analysés montrent des qualités microbiologiques non optimales, à cause des conditions climatiques lors de la croissance et au moment de la récolte ou à cause de conditions de stockage non optimales.



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 2018.

f) Ressources

Il n'y a pas eu de changement de ressources humaines ou financières en 2018. Il n'y a pas eu de changement dans les laboratoires désignés pour 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 encore élargi son accréditation de diverses analyses qu'il effectue pour le Contrôle officiel des aliments pour animaux.

Le laboratoire ASTA et le Service de Contrôle des aliments pour animaux auront un nouveau programme de gestion des échantillons, analyses et contrôles. Le programme est mis en place en 2018 et 2019 et il est prévu de l'appliquer à partir de 2020.

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs5_bse_abp.html

b) Efficacité globale des contrôles

L'administration n'a pas défini des indicateurs quantifiables pour mesurer l'efficacité des contrôles. Vu l'absence de non-conformités majeures lors des contrôles nous pouvons conclure que les contrôles sont globalement 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 abattoirs, les découpes, les 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 suivant l'article 24 du règlement (CE) n° 1069/2009

32 établissements (4 entrepôts, 27 usines de production de biogaz et/ou de compostage, un utilisateur spécifique) sont agréés et contrôlés périodiquement. 22 des établissements agréés qui produisent du biogaz utilisent uniquement du lisier et des matières organiques renouvelables. 3 unités de production de biogaz qui transforment du matériel de catégorie 3, du lisier et des matières végétales renouvelables sont équipées d'une installation d'hygiénisation.

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

30 entreprises effectuant la collecte et/ou le transport de SPA sont enregistrées au Luxembourg. 10 entreprises sont basées au Luxembourg, 20 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. Toutes les analyses étaient négatives en 2018 (voir chapitre 4 : contrôle des aliments pour animaux).

Au cours de l'année 2018, 2500 bovins, 88 caprins et 103 ovins ont été soumis à un test ESB au niveau du clos d'équarrissage (animaux morts). En 2018, il n'y avait pas d'analyse pour des suspicions cliniques. Tous les tests ESB ont donné un résultat négatif.

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 conforme.
 - Traçabilité incomplète (documents commerciaux incomplets ou absents, absence de notification TRACES)
- ii. Les établissements enregistrés ou agréés suivant le règlement (CE) N° 1069/2009:
 - Enregistrements des autocontrôles incomplets ou irréguliers
 - Documents commerciaux incomplets ou absents

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 et des délais pour remédier aux déficiences constatées ont été fixés.

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

Le plan pluriannuel n'a pas été modifié. Statu quo au niveau législatif.
Les check-lists ont été adaptées pour les différents types d'établissements.

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

Le secteur n'a pas encore élaboré des guides de bonnes pratiques, mais tous les établissements sont contrôlés régulièrement, les éventuels changements au niveau législatif et d'autres informations pertinentes sont communiqués si nécessaire.



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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs6_vet_med.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 2018 se concentrait sur le contrôle des grossistes-importateurs (2) et plusieurs exploitations agricoles (3).

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).

Le directeur de la santé a convoqué début 2018 une délégation de la commission afin d'établir un plan antibiotique national considéré être prioritaire.

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 2018 ou lors des années précédentes. Une sanction a été prise envers une vétérinaire qui suite à la directive du 12 décembre 2006 relative aux services dans le marché intérieur¹ offre ses services au-delà des frontières (France, Allemagne). Cette personne utilisait des médicaments non-enregistrés en France.

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).

Un audit commun par les autorités européennes et la Food and Drug Administration américaine a été mis en place en janvier 2018. Des mesures ont été prises pour établir un manuel de qualité reprenant en détail les différentes étapes à poursuivre afin de garantir des inspections de haut-niveau des fabricants de médicaments et de contrôles du marché adéquates. A cette fin, et vue la taille réduite du marché, un arrangement technique a été signé avec l'inspecteurat belge dans le but d'une aide ponctuelle par des inspecteurs belges lors d'inspections de fabricants et de distributeurs de médicaments. Ceci vaut aussi bien en médecine humaine qu'en médecine vétérinaire

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. Un groupe de travail se concentrant uniquement sur l'usage des antibiotiques en médecine vétérinaire a été mise en place avec un membre de la Division ayant le contrôle dans ses attributions (DPM).



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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs7_hyg_alim.html

b) Rapport annuel partiel

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2018/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2018_sc_07.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2018.

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>

Tableau : Etablissements enregistrés

Le nombre d'établissements enregistrés au sein de cette Division a grimpé à 6139 à la fin de 2018.



Sum of CountOfIdEntrExpl	Column Labels														
Row Labels	2007	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	Grand Total		
activité administrative		1	12	10	24	10	8	11	28	13	12	5	134		
Activités générales (Section 0)								1				1	2		
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments		4		1	3	5	3	9	7	7	9	6	54		
Commerce de détail ambulant en alimentation		10	7	2	3	5	7	8	10	7	7	5	71		
Commerce de détail non ambulant en alimentation		37	130	159	197	199	62	147	105	90	113	56	1295		
Export vers Pays tiers (destination hors Union européenne)						1	1	1	1	1	1		6		
Importation de pays tiers (provenance hors Union européenne)				1	2	6	3	4	4	1	4	2	27		
Lait cru et produits laitiers (Section IX)		1	1							1			3		
Production primaire		2			3	3	2	1	12	11	2	6	46		
Produits à base de viande (Section VI)										1			1		
Restauration collective		6	166	51	499	187	55	38	67	89	106	27	1291		
Secteur de la distribution en gros		1	5	7	15	28	20	41	25	18	23	10	193		
Secteur de la transformation, fabrication	1	18	11	9	24	22	20	35	28	32	46	14	260		
Secteur de l'alimentation animale										1			1		
Secteur de l'HORECA		19	197	158	368	518	292	383	270	226	196	106	2733		
Secteur des Services				1	1	4	1	3	5	2	2	3	22		
Grand Total	1	99	530	401	1139	987	473	693	561	491	525	239	6139		

B. Avis émis

En 2018, la Division de la sécurité alimentaire a été saisi d'un grand nombre de fois en matière de réglementation de sécurité alimentaire. Ainsi, 44 avis sur la réglementation ont été demandés. En outre, il y a les demandes d'avis de conformité concernant la transformation de structures existantes ou la construction de nouvelles structures alimentaires. En 2018, 133 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.

D. Procès-verbaux adressés aux Parquets

En matière de contrôle de sécurité alimentaire au cours de l'année 2018, 6 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 procès-verbal 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 2018, la Division de la sécurité alimentaire a traité 198 plaintes déposées par écrit, par téléphone ou via le site de la sécurité alimentaire.



Sum of CountOfIdReclam	Column Labels											
Row Labels	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Grand Total	
autre										1	1	
de l'eau en bouteille pourrie (mauvaise odeur, goût)								1			1	
des mauvaises pratiques d'hygiène	5	6	12	28	16	40	25	25	34	36	227	
des pratiques frauduleuses	3	1	1	4	3	3	4	1	3	5	28	
des problèmes d'odeurs				1	2	3	2	1	5	4	18	
des produits abîmés	2	1								2	5	
des produits altérés	4	7	13	11	11	8	6	2	9	8	79	
des produits moisis	3	7	4	5	5	3	4	5	3	2	41	
des produits périmés	2	1	5	2	10	7	6	6	10	11	60	
la présence d'animaux				4			1	1	1		7	
la présence de corps dangereux dans des aliments		2	2	1			2	5	5	3	20	
la présence de corps étrangers dans des aliments	2	4	6	4	2	3	8	9	4	11	53	
la présence de nuisibles		2	5	5	4	7	3	3	5	6	40	
la présence d'insectes dans des aliments	2	1	5	1	6	6	2	6	3	6	38	
la suspicion de présence de contaminants	1		3	1		3		1	2	1	12	
le non respect de la réglementation en matière d'aliments particuliers							1		1	2	4	
le non-respect de la législation sur les compléments alimentaires				1					1	1	3	
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	6	2	22	
l'hygiène de la cuisine	2	7	2	1	6	4	4	9	6	1	42	
l'hygiène des sanitaires	4	1		2					1	2	10	
l'hygiène du personnel	7	1	3	2	3	3	2	3	1		25	
l'hygiène générale	21	10	21	39	35	15	44	35	25	29	274	
un malaise après un repas	9	21	23	31	26	31	37	32	25	47	282	
un problème de non-respect de la chaîne du froid					4	1	4	2	6	1	18	
un problème de solubilisation d'encre d'emballage alimentaire					1						1	
un problème d'étiquetage	2	1		3	2	2	2	4	5	10	31	
un problème d'étiquetage d'allergènes de denrées alimentaires							2	2	1	2	7	
un problème d'étiquetage d'allergènes de denrées alimentaires en vrac					1		1	2	1		5	
une odeur atypique d'un aliment	1	3	1	1	2	3	1	6	2	1	21	
une réaction allergénique à une denrée alimentaire					1		2	1	1	2	7	
une suspicion de gastro-entérite collective							1				1	
une suspicion de tromperie	1		1		1	1	1		2	2	9	
Grand Total	73	80	111	154	145	144	169	163	168	198	1405	

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs8_import_vege.html

b) Rapport annuel partiel

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2018/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2018_sc_08.html

a) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources et de fonds alloués en 2018.

Le laboratoire « Chemisches Labor Dr.MANG » de Frankfurt a également été nommé pour l'analyses des pesticides à l'importation.

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs9_prod_phyto.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. Un règlement grand-ducal adopté en septembre 2017 a instauré de nouvelles dispositions légales relatives à la mise sur le marché et l'utilisation de produits phytopharmaceutiques. A partir du premier janvier 2021, des obligations et restrictions supplémentaires s'appliqueront. Le Service de la protection des végétaux de l'Administration des Services techniques de l'Agriculture (ASTA) a été renforcé en novembre 2018 afin

- d'informer les opérateurs concernés de ces nouvelles dispositions légales à respecter dans le futur,
- d'exécuter en 2019 des contrôles sur place portant sur le respect des dispositions légales déjà applicables, et
- de préparer la mise en œuvre du règlement (UE) 2017/625.

c) Données clés concernant les contrôles

Au Luxembourg, les contrôles des produits phytopharmaceutiques sont effectués par 3 administrations distinctes, à savoir l'Unité de contrôle (UNICO), qui est rattachée à l'ASTA, l'Administration des Douanes et Accises et le Service de la protection des végétaux de l'ASTA

UNICO

L'UNICO est chargée du contrôle des agriculteurs et viticulteurs. Chaque année, 5% des exploitations agricoles et viticoles sont contrôlées. En 2018, en tout 253 exploitations ont été contrôlées. Concernant le domaine des produits phytopharmaceutiques, 77 de ces 253 entreprises n'étaient pas conformes à la réglementation actuelle, soit 30%, avec un nombre total de 152 irrégularités (cf. le tableau ci-dessous pour détails).

Dispositions réglementaires contrôlées	Nombre d'exploitations non conformes
Produits phytosanitaires appliqués sur une culture non homologuée	10
Certaines inscriptions de traitements phytosanitaires dans le registre parcellaire sont manquantes, erronées ou incohérentes avec les factures et le stock	21
Détention de produits phytosanitaires non autorisés au Luxembourg	16



Non-respect des conditions réglementaires d'utilisation sur moins de 10% de la surface de l'exploitation ou de celles mentionnées sur l'étiquette	13
L'utilisateur détient ou applique des produits phytosanitaires sans autorisation spéciale de l'ASTA	25
Emballages de produits phytosanitaires ou matériaux contaminés non conservés dans un emballage fermé	2
Le dépôt de produits phytosanitaires n'est pas fermé à clef et il est accessible aux personnes non autorisées et aux animaux	4
Produits phytosanitaires conservés au voisinage immédiat de médicaments, de denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale ou de carburants	3
Stockage de restes en petite quantité de produits dont l'autorisation a été récemment retirée	21
Dépassement de la dose maximale.>10%	29
Pas de produits absorbants présents dans le dépôt de produits phytosanitaires ou à proximité immédiate	3
Emploi de produits phytosanitaires non autorisés au Luxembourg	2
Utilisation de produits phytosanitaires récemment retirés de la liste des produits agréés au G.-D. de Luxembourg	1
Produits phytosanitaires non conservés dans leurs emballages d'origine	2

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 2018, l'ADA a effectué 2 contrôles auprès des distributeurs de produits phyto-pharmaceutiques à usage professionnel. Des irrégularités concernant des produits non-autorisés au Luxembourg ont été constatées auprès d'un des distributeurs contrôlés.

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

Concernant les contrôles effectués par l'UNICO:

30% 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:

Un distributeur de produits phytopharmaceutiques à usage professionnel n'était pas conforme.

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

Concernant les contrôles effectués par l'ADA:

Le distributeur concerné a reçu une lettre d'avertissement et a conformé son stock à la réglementation en vigueur.

f) Changements importants

Au niveau du service de la protection des végétaux de l'ASTA, il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués, ou de laboratoires désignés en 2018, mais un poste entier d'ingénieur-technicien a été créé pour le domaine du contrôle de la mise sur le marché et de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques..



B. Contrôle des Résidus de Pesticides

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs9_prod_phyto.html

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.

b) Rapport annuel partiel

Les données clés sur contrôle des résidus de pesticides dans les aliments pour animaux et dans la production primaire de denrées alimentaires sont intégrés dans les chapitres 4 et 17 de ce rapport.

Les données clés sur le contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires au-delà de la production primaire se trouvent dans le rapport partiel suivant :

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2018/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2018_sc_09.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués et de personnel, en 2018.

En 2018, le Laboratoire National de santé a commencé une collaboration avec le laboratoire officiel de Saarland. Dans ce cadre, des échantillons pesticides liés aux campagnes nationales ont été envoyée à ce laboratoire.

D'autre part, les échantillons prélevés dans le cadre du programme coordonné (rg 2017/660) ont été envoyés au laboratoire officiel français, SCL Paris (pesticides) pour profiter de leur expertise.

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs10_bien_etre.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 2018	Nombre de contrôles réalisés 2018	Taux de conformité 2018	Nombre de contrôles prévus en 2019
Exploitations agricoles avec : bovins adultes et veaux	1172	Protection et bien-être des bovins adultes	38	46	72 %	38
Exploitations agricoles avec bovins adultes et veaux	1172	Protection et bien-être des veaux	38	40	85 %	38
Exploitations agricoles avec porcs	70	Protection et bien-être des porcs	2	3	100 %	5
Exploitations agricoles avec poules	27	Protection et bien-être des poules pondeuses	12	12	100 %	15
Exploitations agricoles avec ovins/caprins	170	Protection et bien-être des ovins/caprins	2	3	100 %	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 générale, en 2018, le taux de conformité concernant le bien-être des veaux et des bovins adultes est resté constant par rapport à 2017.

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. La nouvelle loi sur la protection des animaux est entrée en vigueur. Un règlement grand-ducal à voter, permettra également de prononcer des sanctions financières.

f) Ressources pour le contrôle officiel

Il n'y a pas eu de changement ni du point de vue personnel ni du point de vue de fonds en 2018.

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 de coordonner en matière de police sanitaire.



11. *Contrôle de la Santé des végétaux*

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs11_sante_vege.html

b) **Efficacité globale des contrôles**

En 2018, le contrôle de la santé des végétaux a été organisé selon la législation européenne et nationale en vigueur. Aucun changement n'est à signaler par rapport à 2017.

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 2018, 558 envois ont été soumis à un contrôle documentaire pour le transit. Pour 551 envois, un contrôle phytosanitaire complet a été réalisé. 2 envois étaient non conformes à la directive 2000/29/CE et ont été détruits.

Contrôles à l'importation (aéroport)	Nombre de contrôles réalisés	Non-conformités
Contrôle documentaire envois en transit	558	0
Contrôle phytosanitaire complet	551	2

• 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, 539 certificats phytosanitaires et 20 documents phytosanitaires de communication intracommunautaire ont été émis en 2018. Ces contrôles visent essentiellement les plants de pommes de terre, le bois et le matériel de transport en bois.

• Emission de certificats CITES

En 2018, le service de la protection des végétaux a émis 1 certificat d'importation, 6 certificats d'exportation et 2 certificats pour activités commerciales.



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

Organisme nuisible	Nombre d'échantillons analysés	Non-conformités détectées
Phytophthora ramorum / Phytophthora kernoviae	101	0
Monochamus	36	0
Bursaphelenchus xylophilus	55	0
Anoplophora chinensis	31	0
Gibberella circinata	55	0
Pseudomonas syringae	0	0
Rynchophorus ferrugineus	6	0
Agrilus anxius	6	0
Agrilus planipennis	11	0
Xylella fastidiosa	60	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
- Xylella fastidiosa
- Xylophilus ampelinus

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

Lors des mesures de surveillance du territoire, la présence de nématodes à kystes des pommes de terre (*Globodera ssp.*) a été détectée dans 1 parcelle de pommes de terre de consommation privée. Le propriétaire en a été informé, ainsi que des mesures à prendre pour éviter la propagation. Ceci constitue une nette baisse par rapport à 2017.

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

Voir point précédent.

f) Ressources

Un demi-poste d'ingénieur a été créé au niveau du service pour les tâches dans le domaine de la santé des végétaux.

Il n'y a pas eu d'autres changements des ressources, de fonds alloués, ou de laboratoires désignés par rapport à 2017.



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 2018. Les producteurs de plants de pommes de terre sont informés de la situation sanitaire ainsi que des éventuels cas trouvés et des mesures prises chaque année lors de l'assemblée générale de leur association.



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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs12_ogm.html

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

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2018/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2018_sc_12.html

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

En 2018, ont été analysés 1 échantillon de matière première (maïs grains) et 42 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 des OGM. Avec le développement de la filière « sans OGM » au Luxembourg et en Europe, ces analyses seront de plus en plus importantes.

Résultats : L'étiquetage de 36 des 42 aliments analysés était conforme au règlement (CE) 1830/2003. Souvent des traces d'ADN de soja OGM sont détectées dans des aliments ne contenant pas de soja selon l'étiquetage, il s'agissait dans tous les cas de traces/impuretés botaniques.

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 2018.

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 les éventuels changements de l'organisation de contrôle sont disponibles sous le chapitre 4 : 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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs13_etiquetage_allegations_nutritionnelles.html

b) Rapport annuel partiel

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2018/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2018_sc_13.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fond alloués ou de laboratoires désignés en 2018.

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs14_controle_des_contaminants.html

b) Rapport annuel partiel

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2018/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2018_sc_14.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2018.

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



15. *Contrôle des Compléments 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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs15_Complements_alimentaires_et_alimentation_particuliere.html

b) Rapport annuel partiel

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2018/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2018_sc_15.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel ou de laboratoires désignés en 2018.

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.



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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs16_materiaux_objets_contact_denrees.html

b) Rapport annuel partiel

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2018/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2018_sc_16.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2018.

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs17_prod_primaire.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.

19 des 42 exploitations agricoles contrôlées en 2018 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.

Le nombre planifié des contrôles, pour les différentes catégories d'établissement, ont pu être atteint. Tous les établissements respectaient les conditions d'hygiène au moment du contrôle.

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 2018	Nombre de contrôles réalisés 2018	Taux de conformité 2018	Nombre de contrôles prévus en 2019
Mycotoxines : déoxývivalénol, zéaralénone	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	+/- 35	22 (18 blé panifiable, 1 seigle panifiable)	91 %	+/- 35 (en fonction des conditions climatiques)



Ergot et alcaloïdes d'ergot	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	+/- 10	6 (6 blé panifiable)	100 %	+/- 10
Métaux lourds Cd, Pb	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	20	21 (12 blés panifiables, 8 colzas, 1 épeautre)	100%	20
Résidus de produits phytosanitaires	Etablissement agricole, échantillonnage au moment de la récolte	35	36 (21 blé panifiable, 13 colza, 1 seigle, 1 épeautre)	100%	35

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

Mycotoxines :

En tout ont été analysés 22 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 d'échantillons analysés est un peu plus bas que le nombre qui a été prévu. La raison est que la saison 2018, comme 2017 été marquée par beaucoup de sécheresse n'entraînant normalement pas de risque élevé de développement de fusarium et de mycotoxines.

20 échantillons sur 22 ne présentaient une teneur en déoxynivalénol (DON) ou en zéaralénone (ZEA) au-dessus des limites maximales autorisées (1250 ppb DON ; 100 ppb ZEA -règlement (CE) 1831/2003). Deux échantillons de blé panifiable contenaient trop de désoxynivalénol.

En 2018, la teneur moyenne en DON de tous les échantillons prélevés était 450 ppb et la teneur en moyenne en ZEA était 8 ppb (la majorité des teneurs en ZEA étant en-dessous de la limite de détection de 7,5 ppb). La teneur moyenne en ZEA des échantillons analysés était donc comparable aux années précédentes, mais la teneur moyenne en DON était plus élevée (environ 5 fois) que la moyenne pluriannuelle, et ceci malgré une année culturale marquée par la sécheresse.

Ergot et alcaloïdes d'ergot

Contrairement à 2017, où tous les échantillons contenaient des alcaloïdes d'ergot en-dessous de la limite de détection (moins de 15 microg/kg), cela n'était pas le cas en 2018 : 5 sur 6 échantillons contenaient des alcaloïdes d'ergot entre 16 et 820 microgrammes/kg. Actuellement n'existe pas encore de limite maximale pour les alcaloïdes d'ergot, mais pour les sclérotés d'ergot : 0,5 g/kg. L'EFSA a indiqué dans ses études qu'un gramme de sclérotés correspond à 2 - 3 grammes d'alcaloïdes d'ergot. Tous les échantillons peuvent donc être considérés comme conformes.

Métaux lourds

En tout ont été analysés 12 échantillons de blé panifiable, 8 échantillons de colza et 1 échantillon d'épeautre panifiable sur la présence de métaux lourds. Les échantillons ont été analysés sur leurs teneurs en cadmium, en plomb, en mercure et/ou en arsenic.



Résultats d'analyses :

Aucun échantillon ne présentait des teneurs en plomb au-delà de la teneur maximale autorisée de 0,20 mg/kg. 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. Tous les échantillons sauf un, avaient une présence de mercure en-dessous de la limite de quantification (0,01 mg/kg). La présence d'arsenic dans les échantillons était également minime.

Résidus de produits phytosanitaires

En tout ont été analysés 21 échantillons de blé panifiable, 2 échantillons de seigle, 1 échantillon d'épeautre et 13 échantillons de colza alimentaire. Le nombre planifié d'échantillons à analyser a été atteint. Tous les échantillons ont été analysés à l'aide d'un screening des résidus de pesticides. Aucun des échantillons analysés en 2018 ne contenait des résidus de pesticides au-dessus des limites légales, des traces de diverses substances actives ont cependant été détectées. 9 échantillons ont été analysés sur la présence de glyphosate et AMPA (produit de décomposition du glyphosate) et aucune trace n'a pu être trouvée.

a) 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 2018. La situation est donc très positive.

b) 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 2018 ou lors des années précédentes.

c) Ressources

Il n'y a pas eu de changement de ressources humaines ou financières en 2018. Il n'y a pas eu de changement dans les laboratoires désignés pour les analyses pour le contrôle officiel des aliments pour animaux.

d) 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. Un nouveau programme de gestion des échantillons, analyses et inspections est en train d'être élaboré en vue de son application en 2020.

e) 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 2018.



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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs18_agriculture_biologique.html

b) Efficacité globale des contrôles

En 2018, 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 2018 :

Type opérateur	Nombre d'opérateurs	Nombre de contrôles	Nombre de contrôles supplémentaires**	Nombre d'analyses
Producteur	137 *	138	54	20
Transformateur	98	150	34	8
Importateur	8	8	3	4
Autres opérateurs (distribution, points de vente)	51	53	14	11

* Trois producteurs sont comptés double, car ils ont contracté deux organismes de contrôle pour le contrôle des surfaces agricoles nationales et belges.

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

- Activités de la délégation de tâches par l'ASTA

En 2018, les agents de l'ASTA ont accompagné 12 inspections auprès des opérateurs (5 producteurs, 5 transformateurs et 2 autres opérateurs).

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. Des réclamations ont été adressées aux points de vente non conformes selon la législation actuelle.

L'ASTA a aussi contacté toute une panoplie d'acteurs repris dans l'annuaire téléphonique Editus sous le mot-clé « Agriculture biologique » afin de clarifier leur activité économique en rapport avec l'agriculture biologique et de déterminer si une obligation de se soumettre au système de contrôle est applicable.

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.

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

Une sanction (déclassement d'un lot d'un produit) a été nécessaire en 2018.

b) Ressources

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2018.

c) 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.

d) 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 2018. 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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs19_AOP-IGP-STG.html

b) Efficacité globale des contrôles

Le contrôle officiel des signes de qualité européens a été mis en place en 2010 et les différentes classes de produits sont généralement contrôlées à un rythme alternant, de sorte que chaque classe est contrôlée tous les 3 ans. Concernant les dénominations protégées étrangères, 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. En 2018 cependant, dans le cadre de la campagne lancée au niveau de l'Union européenne sur une sélection de 6 produits (« GI market controls campaign 2018 »), un nouvel outil (« GI cards ») mis en place par la Commission européenne a été testé. Ces cartes rassemblent toutes les informations nécessaires afin de pouvoir procéder à un contrôle efficace des dénominations étrangères. Contrairement aux informations contenues dans les documents uniques, ces cartes GI seraient disponibles en plusieurs langues. Une fois généralisées pour toutes les dénominations enregistrées, ces cartes pourraient constituer un instrument fort pour augmenter l'efficacité de contrôle.

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 d'un produit par rapport à son cahier des charges (problèmes linguistiques quant à l'interprétation des informations disponibles dans le système DOOR). Il convient cependant d'indiquer que le retour d'information relatif aux constations relevées et notifiées aux autorités des autres Etats-membres reste toujours modéré.

c) Données clés concernant les contrôles

En 2018, les manquements les plus fréquents étaient en rapport avec l'absence ou l'utilisation non conforme du symbole de l'Union européenne pour les AOP, IGP et STG (27 non-conformités sur 53 non-conformité relevées au total). Une autre non-conformité assez récurrente se rapportait à la mauvaise utilisation des dénominations protégées au niveau de l'étiquetage ou du matériel d'emballage, celles-ci déviant de la dénomination du produit inscrite au niveau du registre européen (13 manquements constatés). Finalement, dans 3 cas, une non-observation manifeste des prescriptions relatives à la transformation ou la découpe a été détectée, ceci notamment grâce aux mentions inscrites sur les cartes GI pré-mentionnées. Les autres manquements étaient de nature diverse et étaient en rapport avec l'étiquetage, avec l'utilisation de dénomination protégées en tant qu'ingrédient ou encore avec un mauvais affichage des produits porteurs d'un signe de qualité européen au niveau du commerce électronique.



Les contrôles officiels organisés en 2018 portaient sur les catégories de produits suivants :

Classe 1.2 : Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

- Contrôle ciblé sur les produits Jabugo et Prosciutto di Parma (campagne UE)
- Contrôle ciblé dans 5 supermarchés, 3 restaurants, une foire et un marché bihebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur une plateforme de commerce électronique

Classe 1.3 : Fromages

- Contrôle ciblé sur le Roquefort (campagne UE)
- Contrôle ciblé dans 5 supermarchés, 3 restaurants, une foire et un marché bihebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur une plateforme de commerce électronique

Classe 1.4 : Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre)

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 4 supermarchés, 3 restaurants, une foire et un marché bihebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur une plateforme de commerce électronique

Classe 1.5 : Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.)

- Contrôle ciblé sur la dénomination Kalamata (campagne UE)
- Contrôle ciblé dans 5 supermarchés, 3 restaurants, une foire et un marché bihebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur une plateforme de commerce électronique

Classe 1.6 : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 4 supermarchés, 3 restaurants, une foire et un marché bihebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur une plateforme de commerce électronique

Classe 1.7 : Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 4 supermarchés, 3 restaurants, une foire et un marché bihebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur une plateforme de commerce électronique

Classe 1.8 : Autres produits de l'annexe I du traité (épices, etc.)

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 4 supermarchés, 3 restaurants, une foire et un marché bihebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur une plateforme de commerce électronique



Classe 2.1 : Bières

- Contrôle ciblé sur les produits Münchener Bier et Český pivo (campagne UE)
- Contrôle ciblé dans 5 supermarchés, 3 restaurants, une foire et un marché bihebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur une plateforme de commerce électronique

Classe 2.5. Gommages et résines naturelles

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 4 supermarchés, 3 restaurants, une foire et un marché bihebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur une plateforme de commerce électronique

Classe 2.6. Pâte de moutarde

- Contrôle systématique de tous les produits disponibles en rayon et au comptoir
- Contrôle systématique dans 4 supermarchés, 3 restaurants, une foire et un marché bihebdomadaire.
- Contrôle aléatoire sur une plateforme de commerce électronique

En plus des produits des classes mentionnées ci-dessus et suite à l'enregistrement du saucisson d'Ardenne en tant qu'IGP en 2017, le contrôle de 2018 portait également sur la dénomination « Ardenne ». À cette fin, un contrôle systématique dans 6 supermarchés, 3 restaurants, une foire et un marché bihebdomadaire ainsi qu'un contrôle aléatoire sur une plateforme de commerce électronique ont été effectués.

En outre, une réclamation notifiée par le système AAC a été suivie. Il s'agissait d'un produit qui n'était pas porteur d'un signe de qualité européen, mais qui était tout de même présenté au niveau du commerce électronique sous une dénomination protégée accompagnée du mot « type ».

d) Analyse de la tendance en matière de manquement

En raison de la fluctuation annuelle du volume de contrôle, ainsi que du type des produits contrôlés, cette analyse n'est possible que sous réserve. On peut néanmoins constater que les manquements les plus fréquents se rapportent à l'utilisation correcte du symbole européen et des dénominations protégées.

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 de l'AOP, IGP ou STG voire au producteur en cas des produits nationaux
- envoi d'une lettre aux autorités compétentes 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 2018.

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 de produits 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). Les campagnes de contrôle sont aussi axées sur les recommandations de la Commission européenne. Le contrôle prend également en considération les plaintes reçues. Le commerce en ligne continue à gagner en importance.

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs20_additifs_alimentaires.html

b) Rapport annuel partiel

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2018/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2018_sc_20.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2018.

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.

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/sc/cs21_Allergenes.html

b) Rapport annuel partiel

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/organisme/pcnp/rpt/2018/RPT_SC_Annuel/Rapport_annuel_2018_sc_21.html

c) Changements importants

Il n'y a pas eu de changement des ressources, de fonds alloués, de personnel, ou de laboratoires désignés en 2018.

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 2018.



3) Conclusion

Ce rapport annuel intégré des contrôles de l'année 2018 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 2018. 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 2018 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 2018

