

CONTRÔLE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

1. AUTORITÉS COMPÉTENTES

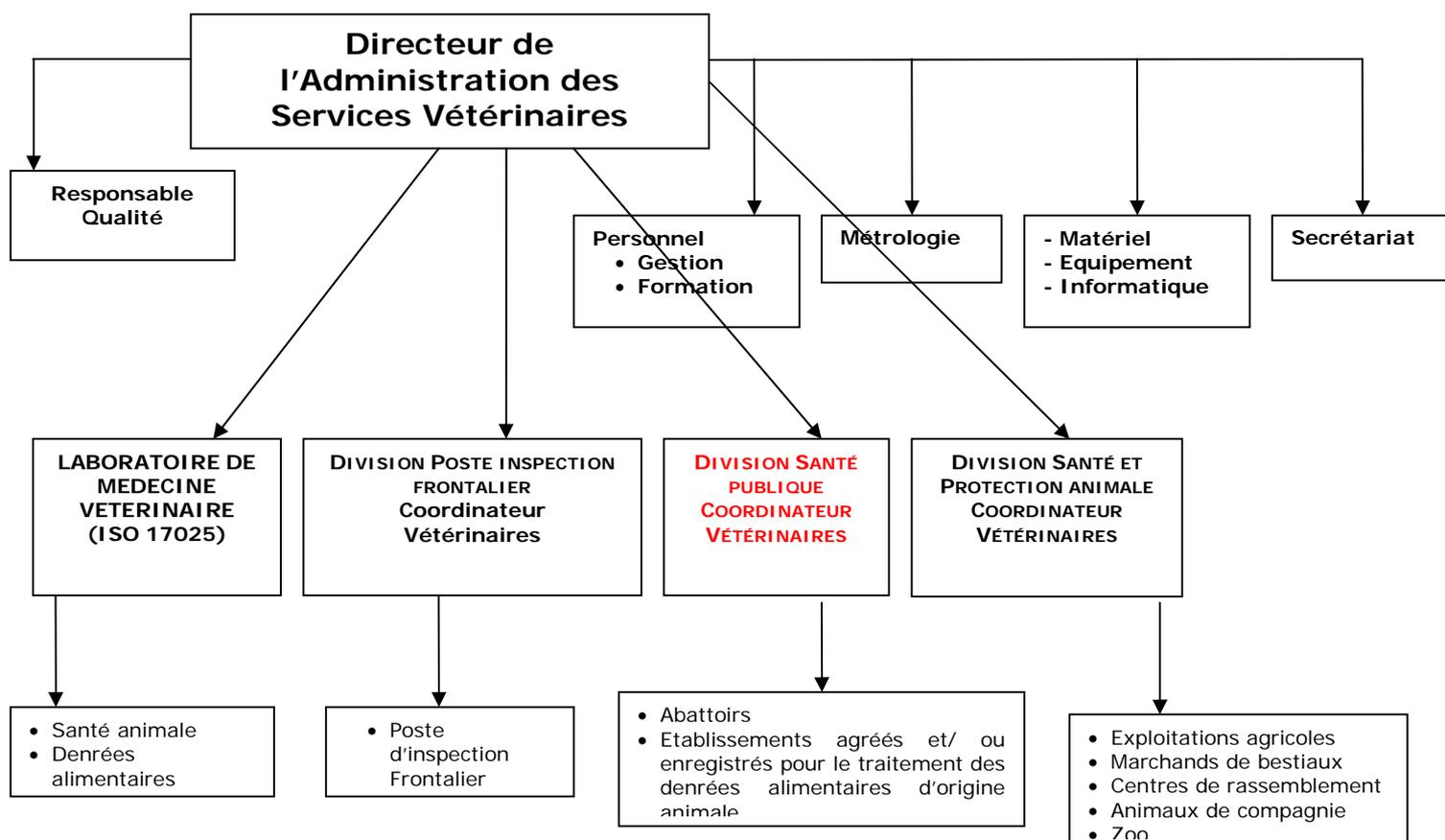
L'**ASV**-Division Santé Publique contrôle la mise en application de la législation relative à la sécurité des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) pendant la production, la transformation et la distribution des denrées alimentaires. Elle est active à plusieurs niveaux :

- Elaboration de plans de contrôle (infrastructures et équipements) :
 - établissements enregistrés
 - établissements enregistrés et/ou agréés
- Surveillance de zoonoses
- Contrôle de l'étiquetage
- Représentation auprès de l'Union Européenne
 - Comité Permanent de la Chaîne alimentaire et de la Santé animale
 - Groupes d'experts santé publique
 - Groupes de travail de la Commission
- Contrôle de résidus et des sous-produits animaux

La division est accréditée par OLAS selon la norme ISO 17020 : «Critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection » depuis avril 2009. Le champ d'accréditation porte sur la vérification de l'infrastructure, des procédures et du fonctionnement dans les établissements enregistrés et agréés pour le traitement des denrées alimentaires d'origine animale.

<http://www.ilnas.public.lu/fr/accreditation-oec/oec-accredites/inspection/index.html>

2. ORGANISATION ET STRUCTURE INTERNE



3. RELATIONS AVEC LES ADMINISTRATIONS

Le Ministre de la Santé est l'autorité compétente pour le contrôle des DAOA.

L'ASV-Division Santé Publique est responsable des contrôles spécifiques des DAOA à l'intérieur des différents établissements.

ADA exécute le contrôle des opérations de transport entre les établissements.

4. RESSOURCES HUMAINES DISPONIBLES À LA RÉALISATION DES CONTRÔLES OFFICIELS

L'ASV-Division Santé Publique compte 1 vétérinaire officiel coordinateur ainsi que 8 vétérinaires officiels contrôlant des entreprises agréées et autorisées. Dans les abattoirs

Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale

les vétérinaires officiels sont secondés par des vétérinaires inspecteurs des viandes vacataires aidant les vétérinaires officiels dans l'inspection ante- et post- mortem des animaux de boucherie et dans leurs tâches de contrôle sanitaire.

<u>Fonction</u>	<u>Mission</u>
Vétérinaires officiels	SH, CC, CP, CS, EPC, FFPP, GHE, MM, MP, PP, DC, RW
Vétérinaires officiels	Boucheries, poissonneries, points de vente

ABREVIATIONS

SH: Slaughterhouse
 CC: Collection center
 CP: Cutting plant
 CS: Cold Store
 EPC: Egg packing center
 FFPP: Fresh fishery products plant
 GHE: Game handling establishment
 MM: Minced meat establishment
 MP: Meat preparation
 PP: Processing plant
 DC: Dispatch center
 RW: Rewrapping establishment

5. MISSIONS

L'ASV-Division Santé Publique assure l'enregistrement ou l'agrément des entreprises demandeuses.

L'ASV-Division Santé Publique contrôle la mise en application de la législation relative à la sécurité des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) pendant la production, la transformation et la distribution des denrées alimentaires.

D'importants règlements européens sont entre autres :

- Le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec

Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale

la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Les établissements agréés, consultables en ligne : http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/index.html, sont les

- abattoirs: SH (bovins, porcins, ovins, caprins, équins),
- découpes: CP,
- ateliers de fabrication: PP,
- centres de reconditionnement: RW,
- ateliers de production de viandes hachées et de préparation de viandes: MM, MP,
- ateliers de traitement de gibier sauvage: GHE,
- établissements frigorifiques: CS,
- établissement traitant les produits de la pêche: FFPP: CS, DC, PP, RW,
- laiteries et établissements de fabrication de produits à base de lait: CS, PP
- EPC.

L'ASV-Division Santé Publique assure :

- les contrôles concernant la production, la manipulation, la transformation et la distribution des DAOA à chaque étape de la chaîne alimentaire, à partir des exploitations agricoles responsables de la production de DAOA jusqu'aux détaillants les mettant sur le marché,
- le contrôle de l'étiquetage,
- le respect du bien-être animal lors de l'abattage,
- l'application des plans HACCP et des guides de bonnes pratiques,
- l'inspection des viandes pendant les activités d'abattage,
- la surveillance de la qualité sanitaire et sécurité des produits d'origine animale, dans les établissements agréés, les boucheries et les points de vente,
- le monitoring national, les programmes de surveillance des substances interdites, des LMR des médicaments vétérinaires ou résidus de pesticides dans les DAOA,
- les contrôles vétérinaires pour les produits d'origine animale en provenance des pays tiers introduits dans la Communauté,
- le contrôle des TSE par une surveillance active dans les abattoirs et le centre intermédiaire ainsi qu'une surveillance passive dans les exploitations et les abattoirs,
- le contrôle de l'élimination des sous-produits d'origine animale des différentes catégories.

L'ASV-Division Santé Publique s'assure du respect de l'application de la législation nationale et européenne concernant les DAOA.

Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale**6. SERVICES DE LABORATOIRES**

Plusieurs laboratoires s'occupent des analyses des échantillons :

- Laboratoire de médecine vétérinaire : LMVE
 - Bactériologie, parasitologie, virologie
 - Sérologie
- Laboratoire national de Santé : LNS
 - Bactériologie, ABVT pour les produits de la pêche
 - Bactériologie pour les produits laitiers
- Laboratoires dans les autres Etats Membres selon la directive 96/23/CE du Conseil, du 29 avril 1996, relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE :
 - Résidus et contaminants
 - Sérologie, virologie

7. SYSTÈMES DE CONTRÔLE AVEC LES PRIORITÉS DE CONTRÔLE

L'ASV-Division Santé Publique réalise ses inspections dans le cadre de ses missions définies dans la législation du Grand-duché du Luxembourg. Les textes de référence utilisés sont les règlements européens et les lois nationales.

Les vétérinaires officiels de la Division Santé publique effectuent des contrôles réguliers lors des activités dans les abattoirs par l'inspection ante- et post-mortem et dans les établissements agréés et enregistrés par une supervision de l'hygiène, de l'infrastructure, des équipements et du matériel et du contrôle du respect de l'HACCP. L'objectif de l'inspection consiste à 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.

Etapes du processus d'inspection :**Programmation des inspections :**

L'ASV-Division Santé Publique fixe en début d'année un objectif d'inspections annuelles à réaliser, sur la base d'un échantillon d'entreprises soumises à agrément ou à enregistrement en tenant en compte:

- des résultats des inspections de l'année précédente,
- des analyses de risque relatives aux domaines d'inspection concernés.

Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale

Le suivi de la programmation est assuré par le Coordinateur de division.

La fréquence des visites :

Dans les entreprises agréées, l'infrastructure et les procédures sont contrôlées une fois par an, le processus de production en règle générale est contrôlé trois fois par an. Pour les entreprises avec un processus de production standardisé ou à faible risque comme les entreprises laitières, ou les entrepôts frigorifiques et les entreprises de petite capacité cette fréquence peut être limitée à une fois par an.

Les entreprises enregistrées sont à visiter une fois par an en règle générale sauf éventuellement pour des filiales appartenant à une société ayant une structure homogène et standardisée.

Chaque vétérinaire officiel accède par son mot de passe à la liste des entreprises de son secteur et établit son programme en fonction de la date de la dernière inspection et des critères définis ci-dessus.

Ces données sont reprises dans la base de données « Surveillance et évaluation des opérateurs ». Elle comporte au minimum les informations suivantes :

- le nom de l'entreprise,
- la nature de l'activité,
- l'adresse,
- le vétérinaire responsable,
- le numéro unique d'identification de l'entreprise.

La programmation permet la mise en adéquation des missions et des moyens.

Planification et gestion des inspections

La planification de l'intervention sur site est réalisée chaque semaine, par chaque vétérinaire officiel en fonction de sa liste d'inspections qui précise pour chaque entreprise la période prévisionnelle d'inspection.

Cette prévision est indicative, car elle est fonction entre autre de l'ouverture des entreprises, de leur situation géographique et de l'organisation interne de l'ASV.

Le coordinateur de l'ASV-Division Santé Publique vérifie chaque semestre l'avancement de la planification, en vérifiant le nombre d'inspections réalisées en fonction de l'objectif annuel d'inspections.

Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale**Préparation :**

Toute inspection programmée commence par une phase de préparation, le vétérinaire officiel prépare son inspection de la manière suivante :

- Identification de l'inspection par la date d'inspection, le nom du vétérinaire officiel suivi du numéro chronologique de l'inspection dans la journée,
- Etude du dossier : activité, infrastructure, rapport précédent,
- Vérification des équipements d'inspection : tenue vestimentaire,
- Vérification de la check-list d'inspection,
- Vérification de la présence du matériel de mesure : thermomètre.

Réalisation de l'inspection :

L'inspection est réalisée selon une check-list correspondant au type d'inspection. Elle comporte les étapes présentées ci-dessous, qui selon le dossier peuvent être réalisées dans un ordre laissé à l'appréciation du vétérinaire officiel, exception faite des réunions d'ouverture et de clôture d'inspection.

Les étapes de l'inspection sont :

- la réunion d'ouverture permettant de rappeler la méthode et les objectifs de l'inspection permettant ainsi de prendre les renseignements nécessaires sur l'établissement,
- une inspection qui porte sur
 - o la vérification de l'infrastructure,
 - o la vérification des procédures,
 - o la vérification du fonctionnement,
- un examen des actions mises en place suite à la précédente inspection s'il y a lieu,
- la réunion de clôture au cours de laquelle un bilan succinct de l'inspection est présenté aux inspectés.

L'objectif des visites consiste à vérifier la conformité des entreprises aux normes législatives. Afin d'assurer une vérification la plus complète possible et d'homogénéiser les appréciations, différentes check-lists ont été élaborées.

L'*approche générale* pour compléter la check-list est l'application d'une grille d'appréciation à trois classes :

- S'il n'y a pas de remarque, le résultat est considéré comme « *Conforme* ».
- S'il y a une ou plusieurs remarques qui ne présentent pas de danger immédiat pour les denrées alimentaires mais qui nécessitent une mise en ordre dans un délai convenu, le résultat est « *Satisfaisant* ». A ce moment le vétérinaire officiel enregistre la ou les remarques dans la colonne action corrective en faisant référence au local et au critère auquel se rapporte la remarque.
- S'il y a une déviation, qui présente un danger immédiat pour la santé publique devant

Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale

- être éliminé avant de pouvoir continuer la production, le résultat est à considérer comme « *Non conforme* ».
- Si l'inspection n'a pas été réalisée, elle est signalée par les lettres *NR*.

En ce qui concerne la *documentation*, il est peu probable que l'absence de documentation entraîne un danger direct pour la santé publique. Trois situations ont été retenues:

- S'il n'y a pas de remarque, le résultat est considéré comme « *Conforme* ».
- S'il y a des remarques, le résultat est considéré comme « *Non conforme* ».
- La troisième possibilité étant l'absence de documentation, dans ce cas il y a obligation d'y remédier dans un bref délai.

Les locaux sont recensés des locaux et leur utilisation est indiquée. Ceci permet ensuite de pondérer les non conformités constatées dans un local donné pour donner une appréciation globale de l'entreprise.

Pour faciliter un suivi des dysfonctionnements dans l'établissement, le vétérinaire officiel peut utiliser l'annexe nommée « Relevé des remarques de l'établissement ».

Suivi des actions correctives :

Si après 3 constats de la même remarque, il n'y a pas eu de mise en place d'action corrective, le dossier est transmis au directeur de l'ASV et le responsable de la firme (opérateur, directeur financier...) est convoqué au siège de l'ASV.

Rapports synthétiques

Les rapports d'inspection sont établis selon un modèle définit pour la Division Santé publique.

Le rapport d'inspection comprend notamment :

- l'identification du rapport (Le rapport reprend un numéro d'identification unique),
- l'identification du client et son adresse,
- le site,
- la nature du contrôle,
- le nom du contrôleur,
- la date du contrôle,
- la date d'émission du rapport,
- les éléments et observations relatifs au contrôle,
- la description des non conformités,
- les éléments justificatifs éventuels en annexe.

Le rapport est rédigé et signé par le vétérinaire officiel et envoyé par courrier à l'opérateur.

Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale

La copie du rapport d'inspection ainsi que les enregistrements techniques ayant permis son élaboration sont conservés pendant une durée de 5 ans.

Maîtrise des inspections**Maîtrise du programme**

Les revues semestrielles du programme par le coordinateur de l'ASV - Division Santé Publique permettent de vérifier le nombre des inspections afin de s'assurer de l'atteinte des objectifs fixés.

Le coordinateur peut adapter les objectifs et modifier la programmation, notamment lors de l'apparition d'un événement ou une succession d'événements particuliers (crise, alertes...) ne permettant pas d'atteindre les objectifs fixés.

Maîtrise des inspections

La maîtrise des inspections repose sur différentes actions.

Selon différentes procédures accréditées, l'ASV-Division Santé publique réalise des supervisions annuelles de ses inspecteurs et des rapports d'inspection par le coordinateur, qui vérifie le contenu par rapport aux check-lists d'inspection. Le coordinateur réalise des réunions d'harmonisation avec support et liste de présence. Une base de données assure la cohérence des informations, ainsi le risque d'erreur est maîtrisé.

En cas d'anomalie, le Coordinateur s'informe auprès du vétérinaire officiel ; en cas de dysfonctionnement une action corrective est engagée si nécessaire.

Enregistrements

Les données brutes de l'inspection sont enregistrées sur la check-list qui est archivée pour 5 ans dans le dossier d'inspection.

Vérification :

Les transferts d'informations sont vérifiés par le vétérinaire officiel à l'aide de ses notes portées sur la check-list lors de la relecture du rapport avant sa signature.