

Contrôle de la production primaire de denrées alimentaires

CONTRÔLE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE DE DENRÉES ALIMENTAIRES

1. AUTORITÉS COMPÉTENTES

L'autorité compétente au sens du règlement (CE) n° 852/2004 pour le contrôle de la production primaire et des activités connexes énumérées à l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004 est le Ministre de l'Agriculture. ([Loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires](#)).

Le Ministre de l'Agriculture agit par l'intermédiaire de l'Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA) pour le contrôle de la production primaire non animale et par l'intermédiaire de l'Administration des services vétérinaires (ASV) pour le contrôle de bien-être animal et de la santé animale dans le cadre de la production primaire animale.

Au sein de l'ASTA, le Service de la production animale - Contrôle des aliments pour animaux est responsable pour le contrôle de la production primaire de denrées alimentaires auprès des établissements agricoles, et le Service de l'horticulture est responsable pour le contrôle de la production primaire auprès des établissements producteurs de fruits et légumes de consommation.

2. RELATIONS ENTRE LES ADMINISTRATIONS

Le ComAlim (Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire) assure la coordination entre les administrations par l'organisation de groupes de travail spécifique en cas de besoin.

3. LABORATOIRES

Laboratoires	Adresse	Substances analysées
LNS	1, rue Louis Rech L-3555 Dudelange	Screening résidus pesticides Mycotoxines
FYTOLAB	Technologiepark 2-3 B-9052 Zwijnaarde GENT	Screening résidus pesticides
SCIENSANO	Rue Juliette Wytsmanstraat 14 1050 Brussels	Métaux lourds

4. RESSOURCES HUMAINES DISPONIBLES

ASV : cf. : systèmes de contrôle 1 : Santé animale et 10 : Bien-être animal
 ASTA - Service de la production animale : +/- 0,5 ETP et cf fiche FT-PP-ASTA
 ASTA - Service de l'horticulture : +/- 0,02 ETP

5. SYSTÈME DE CONTRÔLE

Le contrôle de la production primaire animale : bien-être animal et santé animale, est décrit dans les fiches 1 et 10 du plan pluriannuel.

5.1. Méthodes et techniques de contrôle utilisées ainsi que le lieu et le moment

L'organisation des contrôles officiels est basée sur une analyse des risques.



Contrôle de la production primaire de denrées alimentaires

Comme la présence de mycotoxines dans les céréales dépend fortement des conditions climatiques au moment de la maturation et de la récolte, l'analyse du risque pour le contrôle des mycotoxines est différente d'une année à l'autre et est adaptée pendant la saison en cas de besoin.

5.2. Planification, priorités de contrôle, répartition des ressources et le lien avec la catégorisation des risques

Les services impliqués élaborent des plans pluriannuels de contrôle des établissements et d'échantillonnage de produits. Pour l'établissement des plans sont pris en compte tous les risques potentiels. En fonction des situations trouvées lors des missions de contrôle, le risque est ré-estimé et les échantillonnages et analyses orientés dans le sens adéquat. Les plans de contrôle et d'échantillonnage sont modifiés au cours de l'année en cas de besoin.

5.3. Missions de contrôle

Le secteur de la production primaire de denrées alimentaires est contrôlé par des audits, des inspections hygiène et des analyses d'échantillons.

Lors des audits des exploitations agricoles sont contrôlées les exigences relatives aux procédés et la tenue des registres (utilisation pesticides, biocides, apparition d'organismes nuisibles, résultats de toute analyse d'échantillons) qui sont requises par le règlement (CE) n°852/2004.

Lors des inspections hygiène sont contrôlées les conditions hygiéniques de stockage et de production des denrées alimentaires.

Les prélèvements d'échantillons ont pour objectif de contrôler les teneurs en substances indésirables, comme les résidus de pesticides, les mycotoxines et les métaux lourds.

Les produits analysés sont surtout des céréales panifiables et de malterie, du colza destiné à la production d'huiles alimentaires et des pommes de terre de consommation.

Les exploitants des établissements contrôlés reçoivent un rapport des inspections et audits, ainsi que des résultats d'analyses. En cas de non-conformités des teneurs trouvées à l'analyse, le suivi nécessaire est réalisé et le Service de la sécurité alimentaire en est informé si des denrées alimentaires au-delà de la production primaire sont concernées.

5.4. Vérification des mécanismes prévus et modalités de compte rendu

La production primaire est contrôlée selon des procédures écrites et des audits des services compétents par le ComAlim sont prévus.

