

Synthèse du rapport annuel intégré 2010 du Luxembourg (Executive Summary)

1. Efficacité globale des contrôles

L'indicateur de performance retenu par toutes les autorités compétentes actives dans le contrôle officiel de la chaîne alimentaire est le nombre ou le pourcentage de non-conformités constatées lors des contrôles.

Les contrôles montrent que les établissements respectent en général les exigences légales ; la majorité des non-conformités constatées sont des non-conformités mineures. Le seul domaine à risque plus élevé semble être l'hygiène de base dans le secteur de la restauration. Actuellement le Service de la sécurité alimentaire se concentre sur HORESCA. Il y a d'autres secteurs comme les traiteurs, le commerce des denrées alimentaires qui sont sous-contrôlés actuellement.

La seule conclusion qu'on peut tirer pour le moment c'est que le secteur de l'HORESCA est moins « conforme » que le secteur de l'alimentation collective.

2. Données clés concernant les contrôles

On ne note pas de changements importants dans la fixation des priorités de contrôle ou dans les critères d'évaluation des risques.

Deux nouvelles activités de contrôles ont vu le jour:

- contrôles des denrées alimentaires végétales au niveau de la production primaire
- premiers contrôles des labels de qualité AOP/IGP.

La fréquence de contrôle de l'hygiène dans le secteur de la restauration est accrue dû à une collaboration intense entre l'autorité compétente qui est le service de la sécurité alimentaire et l'administration des douanes et accises.

3. Analyse de la tendance en matière de manquements

Au niveau des inspections d'établissements les résultats des contrôles ne montrent pas d'évolution de la conformité générale des différents types d'établissements, avec des taux de conformité assez élevés dans la plupart des types d'établissements. Un secteur problématique semble être l'hygiène de base dans les établissements de la restauration. La seule conclusion qu'on peut tirer pour le moment c'est que le secteur de l'HORESCA est moins « conforme » que le secteur de l'alimentation collective.

Depuis quelques années les résultats d'analyses des produits échantillonnés semblent montrer une diminution de la contamination de la chaîne alimentaire par des Salmonelles avec cependant une légère augmentation de la contamination par des Campylobacters.



4. Les tendances en matière de sanction : mesures prises en cas de manquement

En 2010 il n'y a pas eu de fermeture d'établissements. Rarement des poursuites pénales ont été entamées aux exploitants (la législation ne prévoit pas d'amendes). Sur initiative du Service de la sécurité alimentaire et afin de simplifier les procédures de sanction pénale, les Parquets de Diekirch et de Luxembourg ont mis en œuvre une procédure de poursuite simplifiée : l'ordonnance pénale en cas d'infractions graves et répétées par rapport à la réglementation d'hygiène alimentaire.

Dans le domaine de l'hygiène des aliments pour animaux, de la santé animale et du bien-être animal, il n'y a pas eu de changement majeur du nombre des non-conformités constatées par rapport aux années précédentes auprès des établissements de la production primaire ayant comme conséquence une réduction des aides financières dans le cadre de la cross-compliance.

5. Systèmes d'audit nationaux

Le système d'audit des autorités de contrôle par l'Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire est fonctionnel, mais aucun audit n'a été réalisé en 2010. Le programme d'audit n'a pas pu être accompli pour des raisons de manque de ressources humaines. Un contrôle général et spécifique des systèmes de contrôle des différentes autorités compétentes a été effectué lors de l'audit général effectué par l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission européenne.

6. Ressources

Il n'y a pas eu de modifications dans les ressources humaines affectées au contrôle officiel.

Les budgets destinés aux différents programmes de contrôle n'ont pas changé non plus.

7. Mesures prises pour améliorer les prestations des autorités de contrôle

Il n'y a pas eu de changements dans la législation.

Le Service de la sécurité alimentaire a lancé un projet pilote avec l'Administration des douanes et accises pour intensifier les contrôles de l'hygiène de base dans les établissements de restauration. Il y a eu établissement de nouveaux plans de contrôles partiels.

L'Administration des services vétérinaires a subi un audit de suivi selon la norme ISO 17020 :1998 et poursuit sa démarche qualité selon cette norme.

Le Service de contrôle des aliments pour animaux a appliqué la méthode d'analyse de risque quantitative Win-épiscopé® proposée par l'organisme de coordination, l'Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire pour le calcul du nombre d'analyses de substances indésirables dans les aliments pour animaux.



Plusieurs agents de contrôle ont suivi des formations pour mettre à jour leurs compétences de contrôle.

8. Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur alimentaire

Les autorités compétentes ont proposé plusieurs formations aux professionnels des secteurs de la chaîne alimentaire.

Des campagnes d'information spécifiques ont eu lieu pour sensibiliser les consommateurs, les professionnels et le secteur.

Les autorités compétentes ont revu le nouveau guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP destiné aux métiers de la chaîne alimentaire.

