

CONTRÔLES ETABLISSEMENTS + INSPECTIONS 2011

Établissements	Types de contrôle	Référentiels
Commerce de détail	Audit	HACCP
Distributeur et transporteur	Inspection	Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard
Fabricant et conditionneur	Vérification	Etiquetage
Fabricant vendant	Suivi	GMP
Importateur	Identification	Hygiène 183/2005 = Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des
Prestateur de service		Hygiène 852 = Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
Production primaire		Hygiène 853 = Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées
		Identification 1-2 = Règlement grand-ducal du 22 avril 1999 portant mesures d'application du règlement (CE) n° 820/97 du Conseil du 21 avril 1997 en ce qui concerne l'identification et l'enregistrement des bovins. Règlement (CE) 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil. Règlement (CE) 911/2004 de la Commission du 29 avril 2004 portant dispositions d'exécution du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les marques auriculaires, les passeports et les registres d'exploitation. Règlement (CE) n° 499/2004 de la Commission du 17 mars 2004
		Identification 3 = Règlement grand-ducal du 30 avril 2004 concernant l'identification et l'enregistrement des porcelets
		Identification 4 = Règlement (CE) 911/2004. de la Commission du 29 avril 2004 portant dispositions d'exécution du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les marques auriculaires, les passeports et les registres d'exploitation
		Laboratoire interne
		Matériaux en contact
		Pac 1 PIF = Déc. 2001/812/CE équipement des PIF
		Pac 1 prot. et bien-être = 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
		Pac 2 PIF = Reg gr-dc du 6 août 99 contrôles vét pour produits en prov des pays tiers introduits au GD Lux / Dir. 97/78/CE contrôles produits d'origine animale
		Pac 2 prot. et bien-être = 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
		Pac 3 PIF = Reg gr-dc du 10 fév 93 contrôles vét pour animaux en prov des pays tiers introduits dans la Com / Dir. 91/496/CE contrôle animaux vivants
		Pac 3 prot. et bien-être = Règlement grand-ducal du 17 mars 2003 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs
		Pac 4 prot. et bien-être = 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
		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 (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil
		Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non
		Règlement (CE) no 700/2007 du Conseil du 11 juin 2007 relatif à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de douze mois au plus
		Règlement (CEE) n° 2092/91 du Conseil, du 24 juin 1991, concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits
		Hygiène de base 2009 et 2010 852 = Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
		Hygiène stands mobiles 852 sites mobiles + règlement gd 1988
		Etiquetage aliments pour animaux : 767/2009/CE , Règl g-d du 24.11.1994 (Aliments médicamenteux)
		509/2006 et 510/2006 AOP/IGP/STG
		504/2008 identification équidés

Responsabilité	Classification		Définition des contrôles		Nombre total d'établissements	Planification 2012	Suivi des Contrôles 2011		Conformité 2011	Commentaires/ précisions 2011
	Catégorie	Type d'établissement	Type de contrôle	Référenciel			Nbr provisoire de contrôles prévus	Nbr. de contrôles prévus		
Admin compétente	FCM									
SECUALIM	Matériel d'emballage, en contact	autres	Prélèvement		18			18		cf contrôle produits
			Vérification	FCM				1		
	Production primaire									
ASV	Production primaire	Exploit. Agri. bovins adultes+ovins+caprins	Inspection protection et bien-être	Pac 1 prot. et bien-être	1569	57	29	72	78%	43 veaux inclus dans les 65 72 = 65 bv+7 ov Le nombre prévu ne prend ni en compte les contrôles suite à des plaintes, ni les contrôles de suivi
ASV	Production primaire	Exploit. Agri. bovins et veaux+ovins+caprins +cervidés	Identification	Pac 1-2 identification	1569	57	54	72		Le nombre prévu ne prend ni en compte les contrôles suite à des plaintes, ni les contrôles de suivi
ASV	Production primaire	Exploit. Agri. Veaux	Inspection protection et bien-être	Pac 2 prot. et bien-être	1569	57	/	43	72%	Le nombre prévu ne prend ni en compte les contrôles suite à des plaintes, ni les contrôles de suivi

Responsabilité Admin compétente	Classification		Définition des contrôles		Nombre total d'établissements	Planification 2012	Suivi des Contrôles 2011		Conformité 2011 Résultats conformes des contrôles (%)	Commentaires/ précisions 2011
	Catégorie	Type d'établissement	Type de contrôle	Référenciel		Nbr provisoire de contrôles prévus	Nbr. de contrôles prévus	Nombre de contrôles effectués		
ASV	Production primaire	Exploit. Agri.Porc	Inspection protection et bien-être	Pac 3 prot. et bien-être	350	5	5	16	81%	Le nombre prévu ne prend ni en compte les contrôles suite à des plaintes, ni les contrôles de suivi
ASV	Production primaire	Exploit. Agri.Porc	Identification	Pac 3 identification	350	5	1	16	100%	Le nombre prévu ne prend ni en compte les contrôles suite à des plaintes, ni les contrôles de suivi
ASV	Production primaire	Exploit. Agri. Poules	Inspection protection et bien-être	Pac 4 prot. et bien-être, identification	7	7	7	7	100%	
ASTA	Production/utilisation Aliments pour animaux	Exploit. Agri.	Audit	Hygiène 183	environ 1900	40	40	40	98%	sont considérés comme non-conformes les exploitations où le contrôle a eu comme conséquence une réductions des primes
ASTA	Production/utilisation Aliments pour animaux	Exploit. Agri.	Inspection	Hygiène 183	environ 1900	40	40	44	98%	sont considérés comme non-conformes les exploitations où le contrôle a eu comme conséquence une réductions des primes
ASTA	Production/utilisation Aliments pour animaux	Exploit. Agri.	Suivi	Hygiène 183	environ 1900	1	2	1	100%	sont considérés comme non-conformes les exploitations où le contrôle a eu comme conséquence une réductions des primes arrêt des activités de l'exploitation ciblée au suivi
ASTA	Production primaire denrées alimentaires végétales	Exploit. Agri.	Audit	Reg 852/2004	environ 900	20	20	10	100%	sont considérés comme non-conformes les exploitations où le contrôle a eu comme conséquence une réductions des primes parmi les 40 exploitations, moins que prévu étaient producteurs primaires de denées alimentaire végétales
ASTA	Production primaire denrées alimentaires végétales	Exploit. Agri.	Inspection	Reg 852/2004	environ 900	20	20	10	100%	sont considérés comme non-conformes les exploitations où le contrôle a eu comme conséquence une réductions des primes parmi les 40 exploitations, moins que prévu étaient producteurs primaires de denées alimentaire végétales
DPM	Médicaments vétérinaires	Exploit. Agri.	Inspection	Reg d-duc 21.11.1994	1569		10	3	0%	
ASTA, ASV, ADA	Production primaire	identification des équidés	Inspection	Reg (CE) 504/2008	non connu	environ 20 établissements (max 10 équidés par établissement)	environ 20 établissements (max 10 équidés par établissement)	8 établissements (86 équidés)	42%	absence de passeports pour moins de 5 équidés seulement, non-conformités concernant principalement l'absence d'enregistrement du statut d'abattage, la présence d'un passeport émis par un organisme non agréé
	Fabricants et conditionneurs					prévus 2012	prévus	effectués		
ASTA	Fabri. et cond	Fabricant d'aliments composés pour animaux	Audit	Hygiène 183	5	1	2	1	100%	sont considérés comme non-conformes, les fabricants ayant des procédures grandement défailantes
ASTA	Fabri. et cond	Fabricant d'aliments composés pour animaux	Inspection	Hygiène 183	5	8	8	6	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Fabri. et cond	Fabricant d'aliments composés pour animaux	Inspection	étiquetage 767	5	8	8	7	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Fabri. et cond	Mélangeurs mobiles d'aliments pour animaux	Audit	Hygiène 183	6	1	1	0		sont considérés comme non-conformes, les fabricants ayant des procédures grandement défailantes
ASTA	Fabri. et cond	Mélangeurs mobiles d'aliments pour animaux	Inspection	Hygiène 183	6	14	10	5	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Fabri. et cond	Mélangeurs mobiles d'aliments pour animaux	Inspection	étiquetage 767	6	14	10	5	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASV	Fabri. et cond	Laiteries	Audit	HACCP	8	8	7	8	100%	
ASV	Fabri. et cond	Laiteries	inspection	étiquetage	8	8	7	8	100%	
ASV	Fabri. et cond	Laiteries	inspection	Hygiène 853	8	8	7	8	100%	
ASV	Fabri. et cond	Laiteries	inspection	Reg (CE) 1774/2002	8	8	7	8	100%	
ASV	Fabri. et cond	Etablissements agréés	Audit	HACCP	41	41	40	38	95%	
ASV	Fabri. et cond	Etablissements agréés	inspection	Reg (CE) 1774/2002	41	41	40	38	100%	
ASV	Fabri. et cond	Etablissements agréés	inspection	Hygiène 853	41	55	40	54	95%	
ASV	Fabri. et cond	Etablissements agréés	inspection	1774/2002	41	41	40	38	100%	
SECUALIM	Fabricants et conditionneurs	Etablissement d'épluchage			4			0		
SECUALIM	Fabricants et conditionneurs	Etablissement de transformation (produits végétaux)			4			0		

Responsabilité	Classification		Définition des contrôles		Nombre total d'établissements	Planification 2012	Suivi des Contrôles 2011		Conformité 2011	Commentaires/ précisions 2011
	Catégorie	Type d'établissement	Type de contrôle	Référenciel		Nbr provisoire de contrôles prévus	Nbr. de contrôles prévus	Nombre de contrôles effectués		
SECUALIM	Fabricants et conditionneurs	Meunerie	Prélèvement		5			4		
SECUALIM	Fabricants et conditionneurs	Pâtes alimentaires	Inspection	Hygiène de base 2010	11			1	0%	
SECUALIM			Prélèvement					6	cf contrôle produits	
SECUALIM	Fabricants et conditionneurs	Produits de torréfaction, noix, café	Prélèvement		7			3	cf contrôle produits	
SECUALIM	Fabricants et conditionneurs	Huile alimentaire			2					
SECUALIM	Fabricants et conditionneurs	Boissons non-alcoolisées	Prélèvement		64			68	cf contrôle produits	
SECUALIM	Fabricants et conditionneurs	Boissons alcoolisées	Inspection	Hygiène production de boissons	49			1	100%	
			Prélèvement					1	cf contrôle produits	
	Distributeurs et transporteurs					prévus 2012	prévus	effectués		
ASTA	Transporteurs	Transport routier	Inspection	Hygiène 183/2005	15	5	2	3	100%	sont considérés comme non-conformes, les transporteurs présentant des manquements graves
SECUALIM	Distributeurs et transporteurs	autres	Prélèvement		89			20		
SECUALIM	Distributeurs et transporteurs	Commerce de gros en produits d'origine végétale	Inspection	Hygiène de base 2010	9			3	66%	
			Prélèvement					9		
SECUALIM	Distributeurs et transporteurs	Commerce de gros en boissons	Vérification	Vérification	8			1		
SECUALIM	Distributeurs et transporteurs	Commerce de gros en produits biologiques	Prélèvement		1			2	cf contrôle produits	
SECUALIM	Distributeurs et transporteurs	Commerce de gros en viandes et produits dérivés			1					
	Commerçants de détails					prévus 2012	prévus	effectués		
SECUALIM	Commerçants de détails	autres	Inspection	Hygiène de bas	51			1	0%	
			Prélèvement		1			7	cf contrôle produits	
			Suivi	Hygiène de bas	7			1	100%	
SECUALIM	Commerçants de détails	Epicerie	Inspection	Hygiène de base 2010	242			4	0%	
			Prélèvement					19	cf contrôle produits	
			Suivi	Hygiène de base 2010				3	66%	
SECUALIM	Commerçants de détails	Station service			247					
ADA-via-SECUALIM			Hygiène de base 2010		1	NC			100%	
SECUALIM			Hygiène de base 2010		2	NC			cf contrôle produits	
SECUALIM			Prélèvement		34	autre				
SECUALIM	Commerçants de détails	Supermarché			208					
			Inspection	Hygiène comme	5				0%	
			Prélèvement		318				cf contrôle produits	
			Suivi	Hygiène comme	1				100%	
SECUALIM	Commerçants de détails	Vente à la ferme	Prélèvement		1			2	cf contrôle produits	
SECUALIM	Commerçants de détails	Commerce de détail fruits et légumes	Prélèvement		6			5	cf contrôle produits	
SECUALIM	Commerçants de détails	Commerce de détails produits d'origine animale	Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles	107			1	0%	
SECUALIM	Commerçants de détails	Commerce de détail en produits alimentaires spécifiques	Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles	534			2	50%	
			Prélèvement		1			175	cf contrôle produits	
			Suivi	Hygiène de base 2010				1	0%	
			Vérification	Vérification				1		
SECUALIM	Commerçants de détails	Commerce de détail en produits alimentation particulière	Prélèvement		132			8		

Responsabilité	Classification		Définition des contrôles		Nombre total d'établissements	Planification 2012	Suivi des Contrôles 2011		Conformité 2011	Commentaires/ précisions 2011
	Admin compétente	Catégorie	Type d'établissement	Type de contrôle		Référenciel	Nbr provisoire de contrôles prévus	Nbr. de contrôles prévus	Nombre de contrôles effectués	
			Vérification	Vérification	1			1	cf contrôle produits	
SECUALIM	Commerçants de détails	Commerce de détail en boissons	Prélèvement		3			2	cf contrôle produits	
SECUALIM	Commerçants de détails	autres	Prélèvement		40			11	cf contrôle produits	
SECUALIM	Commerçants de détails	Boucherie (ambulant)	Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles	1			1	100%	
SECUALIM	Commerçants de détails	Commerce de détail ambulant en produits laitiers			1					
SECUALIM	Commerçants de détails	Boulangerie (ambulant)	Inspection	Hygiène	3			1	0%	
			Suivi	Hygiène manifestations et stands mobiles				1	0%	
			Prélèvement					1	cf contrôle produits	
SECUALIM	Commerçants de détails	Confiserie (ambulant)	Prélèvement		11			3	cf contrôle produits	
ASTA	Commerçants	Revendeurs d'aliments pour animaux	Audit	Hygiène 183	35	2	2	1	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Commerçants	Revendeurs d'aliments pour animaux	Inspection	Hygiène 183	35	30	30	28	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA	Commerçants	Revendeurs d'aliments pour animaux	Inspection	étiquetage 767	35	30	30	28	100%	sont considérés comme non-conformes, les établissements présentant des manquements graves
ASTA-SPA	Commerçants	Points de vente	Inspection	Reg (CE) no 509/2006 Reg (CE) 510/2006	196	1 supermarché et 1 marché local pour tous les produits rentrant dans les classes 1.5, 2.4. et 2.7.	2 points de vente (16 produits)	2 points de vente pour tous les produits présents appartenant à la Classe 1.4. et la Classe 1.6. (+/- 30 produits)	89%	Classe 1.4. Autres produits d'origine animale (œufs, miel, produits laitiers sauf beurre, etc.) Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés. Classe 1.5. Huiles et matières grasses (beurre, margarine, huiles, etc.) Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie Classe 2.7. Pâtes alimentaires. En 2011 : suivi des contrôles effectués en 2010 relatifs aux AOP et IGP enregistrés au plan national
Prestataires de service						prévus 2012	prévus	effectués		
SECUALIM	Prestataires de service	autres			66					
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				11	22%	
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles				13	61%	
ADA-via-SECUALIM			Suivi	Hygiène de base 2010				12	50%	
SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				3	0%	
SECUALIM			Prélèvement					1	cf contrôle produits	
SECUALIM			Suivi	Hygiène de base 2010				1	0%	
SECUALIM			Vérification	Vérification				1		
SECUALIM	Prestataires de service	Restaurant traditionnel			944					
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				101	24%	
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles				4	0%	
ADA-via-SECUALIM			Suivi	Hygiène de base 2010				97	46%	
ADA-via-SECUALIM			Suivi	Hygiène manifestations et stands mobiles				3	100%	

Responsabilité	Classification		Définition des contrôles		Nombre total d'établissements	Planification 2012	Suivi des Contrôles 2011		Conformité 2011	Commentaires/ précisions 2011
	Admin compétente	Catégorie	Type d'établissement	Type de contrôle		Référenciel	Nbr provisoire de contrôles prévus	Nbr. de contrôles prévus	Nombre de contrôles effectués	
SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				25	4%	
SECUALIM			Prélèvement					13	cf contrôle produits	
SECUALIM			Suivi	Hygiène de base 2010				9	44%	
SECUALIM			Vérification	Vérification				3		
SECUALIM	Prestataires de service	Restauration rapide			396					
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				18	44%	
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles				4	50%	
ADA-via-SECUALIM			Suivi	Hygiène de base 2010				25	24%	
SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				6	33%	
SECUALIM			Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles				2	50%	
SECUALIM			Prélèvement					49	cf contrôle produits	
SECUALIM			Suivi	Hygiène de base 2010				1	0%	
SECUALIM			Vérification	Vérification				1		
SECUALIM	Prestataires de service	Autres formes de restauration			1538					
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				45	25%	
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles				4	0%	
ADA-via-SECUALIM			Suivi	Hygiène de base 2010				66	44%	
SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				18	11%	
SECUALIM			Prélèvement					11	cf contrôle produits	
SECUALIM			Suivi	Hygiène de base 2010				4	25%	
SECUALIM	Prestataires de service	Débit de boisson avec petite restauration			87					
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				39	20%	
ADA-via-SECUALIM			Suivi	Hygiène de base 2010				27	59%	
SECUALIM	Prestataires de service	Restaurant forain			112					
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				4	100%	
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles				9	22%	
ADA-via-SECUALIM			Suivi	Hygiène manifestations et stands mobiles				1	0%	
SECUALIM			Inspection					3	33%	
SECUALIM			Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles				7	57%	
SECUALIM			Prélèvement					79	cf contrôle produits	
SECUALIM			Vérification	Vérification				2		

Responsabilité	Classification		Définition des contrôles		Nombre total d'établissements	Planification 2012	Suivi des Contrôles 2011		Conformité 2011	Commentaires/ précisions 2011
	Catégorie	Type d'établissement	Type de contrôle	Référenciel		Nbr provisoire de contrôles prévus	Nbr. de contrôles prévus	Nombre de contrôles effectués	Résultats conformes des contrôles (%)	
SECUALIM	Prestataires de service	(Véhicule ambulant) Take-out mobile	Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles	3			1	0%	
SECUALIM	Prestataires de service	Autre établissement du secteur de l'HORECA ambulant			61					
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010	1			1	100%	
ADA-via-SECUALIM			Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles	13			18	72%	
SECUALIM			Prélèvement					1		
SECUALIM	Prestataires de service	autres			79					
SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				7	57%	
SECUALIM			Prélèvement					1	cf contrôle produits	
SECUALIM	Prestataires de service	Foyer scolaire			21					
SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				1	100%	
SECUALIM			Vérification	Vérification				1		
SECUALIM	Prestataires de service	Maison de relais			38					
SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				6	50%	
SECUALIM			Suivi	Hygiène de base 2010				2	100%	
SECUALIM	Prestataires de service	Internat			3					
SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				2	100%	
SECUALIM	Prestataires de service	Cantine de société, d'entreprise, d'usine			60					
SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010	1				0%	
SECUALIM			Suivi	Hygiène de base	1				100%	
SECUALIM	Prestataires de service	Biberonnerie			8					
SECUALIM	Prestataires de service	Cantine d'Hôpital			27					
SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010	4			5	80%	
SECUALIM	Prestataires de service	Prison			1					
SECUALIM			Inspection	Hygiène de base 2010				1	100%	
SECUALIM	Prestataires de service	Centre pour réfugiés			1					
SECUALIM	Prestataires de service	autres			2					
SECUALIM	Prestataires de service	Transport à température ambiante			2					
		Fabricants vendant				prévus 2012	prévus	effectués		
SECUALIM	Fabrication vers consommateur	Boulangerie, pâtisserie			11					
			Prélèvement					7	cf contrôle produits	
SECUALIM	Fabrication vers consommateur	Biscuiterie, biscotterie production			2					
			Prélèvement					1	cf contrôle produits	
SECUALIM	Fabrication vers consommateur	Chocolaterie, confiserie production			2					
			Prélèvement					8	cf contrôle produits	
SECUALIM	Fabrication vers consommateur	Traiteur production			9					
			Inspection	Hygiène manifestations et stands mobiles	1	NC		2	50%	
			Prélèvement		9	autre		9	cf contrôle produits	
SECUALIM	Fabrication vers consommateur	Glaces artisanales			25					
			Prélèvement					1	cf contrôle produits	
SECUALIM	Fabrication vers consommateur	vente à la ferme production			1					
SECUALIM	Fabrication vers consommateur	Autre établissement du secteur des produits alimentaires spécifiques			2					
			Prélèvement					1		
ASV	fabricant vendant	Bougeries/ Poissonneries	Audit	GMP/HACCP	192	192	197	183	71,00%	

Responsabilité Admin compétente	Classification		Définition des contrôles		Nombre total d'établissements	Planification 2012	Suivi des Contrôles 2011		Conformité 2011 Résultats conformes des contrôles (%)	Commentaires/ précisions 2011
	Catégorie	Type d'établissement	Type de contrôle	Référenciel		Nbr provisoire de contrôles prévus	Nbr. de contrôles prévus	Nombre de contrôles effectués		
ASV	fabricant vendant	Boucheries/ Poissonneries	inspection	Dir (CE) n°2000/13; Reg (CE) n°1760/2000; Reg (CE) n°700/2007	192	192	197	183	99,00%	
ASV	fabricant vendant	Boucheries/ Poissonneries	inspection	Hygiène 852	192	192	197	183	98,00%	
ASV	fabricant vendant	Boucheries/ Poissonneries	inspection	1774/2002	192	192	197	183	97,30%	
ASV	fabricant vendant	Boucheries/ Poissonneries	suivi			20	20	12		
	Importateur					prévus 2012	prévus	effectués		
SECUALIM	Importateurs	autres			4					
			contrôle doc					29	100%	
			contrôle identité					29	100%	
			Contrôle physique					4	100%	
ASV	PIF	Importateurs de produits d'origine animale	inspection	Pac 1 PIF	1		117	98	100%	
ASV	PIF	Importateurs de produits d'origine animale	audit	Pac 2 PIF	1	1	1	1	100%	
ASV	PIF	Importateurs d'animaux vivants	inspection	Pac 1 PIF	1		imprévisible, dépend selon le nombre des importations	11	100%	
ASV	PIF	Importateurs d'animaux vivants	inspection	Pac 1 PIF	1		imprévisible, dépend selon le nombre des importations			
ASV	PIF	Importateurs d'animaux vivants	audit	Pac 3 PIF	1	1	1	1	100%	