



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS

Direction F - Office alimentaire et vétérinaire

NUMERO DE REFERENCE: DG(SANCO)/2012-6288- RS

**EXTRAIT DU RAPPORT D'UN AUDIT EFFECTUE PAR L'OFFICE ALIMENTAIRE ET
VETERINAIRE**

EN POLOGNE

DU 5 JUIN 2012 AU 12 JUIN 2012

**AFIN D'ÉVALUER LES CONTRÔLES DES CONTAMINANTS DANS LES DENRÉES ALIMENTAIRES
D'ORIGINE NON ANIMALE**

***N.B.: LE TEXTE QUI SUIT EST LA TRADUCTION DE PARTIES DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL
[N° DE REF. DG(SANCO)/2012-6288]. DESTINE A ETRE CONSULTE PAR LES VISITEURS DE CE
SITE, IL N'A CEPENDANT
AUCUNE VALEUR OFFICIELLE. EN TOUT ETAT DE CAUSE, IL CONVIENT DE SE REPORTER AU
TEXTE INTEGRAL DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL.***

RESUME

Le rapport décrit les résultats d'un audit effectué en Pologne, du 5 au 12 juin 2012, par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV), conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004.

L'audit avait pour objet d'évaluer l'application de la législation de l'UE relative aux contaminants alimentaires, de vérifier que les contrôles officiels des contaminants dans les denrées alimentaires sont organisés et réalisés conformément aux dispositions applicables du règlement (CE) n° 882/2004 et au plan de contrôle national pluriannuel établi par la Pologne et de rassembler des informations sur les résultats des études entreprises sur les contaminants alimentaires spécifiées dans les recommandations de la Commission.

Il a été conclu qu'il existait un système opérationnel pour les contrôles des contaminants dans les denrées alimentaires concernés par l'audit. Ce système ne couvre toutefois pas la production primaire des produits végétaux avant la récolte et l'ensemble des contaminants/denrées alimentaires visés dans le règlement (CE) n° 1881/2006. Le système de contrôle est facilité par un plan de surveillance qui porte sur les contaminants/denrées alimentaires non réglementés. Des lacunes au niveau de la planification et un manque de coordination entre les autorités compétentes et au sein de celles-ci réduisent l'efficacité du

système de contrôle. Des incohérences dans les procédures de prélèvement d'échantillons appliquées et l'absence de formation et d'instructions appropriées sur le prélèvement d'échantillons et les contrôles officiels des contaminants alimentaires ainsi que des insuffisances dans l'évaluation des programmes HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) nuisent à la qualité et à la cohérence des contrôles officiels.

Le rapport adresse une série de recommandations aux autorités compétentes afin que celles-ci remédient aux lacunes constatées et améliorent l'exécution des mesures de contrôle.

Recommandations

N°	Recommandation
1.	S'assurer qu'une AC est désignée pour les contrôles officiels relatifs à la production primaire avant récolte conformément à l'article 4, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 882/2004.
2.	Veiller à effectuer des contrôles officiels des contaminants dans toute la chaîne alimentaire pour vérifier la conformité aux dispositions du règlement (CE) n° 1881/2006 dans la production primaire avant récolte, ainsi que le prévoit l'article 3 du règlement (CE) n° 882/2004.
3.	S'assurer que le LNR pour l'analyse des HAP est désigné conformément à l'article 33 du règlement (CE) n° 882/2004.
4.	S'assurer que les LNR désignés par les contaminants dans les denrées alimentaires remplissent toutes les tâches décrites à l'article 33 du règlement (CE) n° 882/2004.
5.	Faire en sorte que le personnel réalisant les contrôles officiels dans le domaine des contaminants dans les denrées alimentaires, y compris celui en charge du prélèvement d'échantillons au titre des programmes de surveillance des contaminants, reçoive une formation appropriée sur les contaminants dans les denrées alimentaires, les principes HACCP et le prélèvement d'échantillons de contaminants, conformément à l'article 6 et à l'annexe II du règlement (CE) n° 882/2004, et compte tenu des règlements (CE) n° 401/2006, (CE) n° 1882/2006, (CE) n° 1883/2006 et (CE) n° 333/2007 de la Commission.
6.	Faire en sorte que le personnel réalisant les contrôles officiels dans le domaine des contaminants dans les denrées alimentaires, y compris celui en charge du prélèvement d'échantillons au titre des programmes de surveillance des contaminants, ait accès à des équipements appropriés de prélèvement d'échantillons conformément à l'article 4, paragraphe 1, point d), du règlement (CE) n° 882/2004 de manière à pouvoir s'acquitter de ses tâches de manière efficace et effective conformément à l'article 4, paragraphe 1, point c), dudit règlement.

N°	Recommandation
7.	S'assurer que les plans de prélèvement d'échantillons de contaminants alimentaires incluent les HAP dans la production de denrées alimentaires d'origine animale conformément à l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 882/2004.
8.	S'assurer que la fréquence des contrôles officiels de l'inspection sanitaire nationale sur les contaminants dans les denrées alimentaires soit totalement conforme à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 882/2004.
9.	S'assurer que les contrôles officiels dans le domaine des contaminants dans les denrées alimentaires englobent les bonnes pratiques agricoles dans la production primaire conformément à l'article 10, paragraphe 2, point d), du règlement (CE) n° 882/2004.
10.	Faire en sorte que les AC appliquent correctement les dispositions de l'article 5, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 852/2004 en ce qui concerne la mise en œuvre de procédures fondées sur les principes HACCP dans la production primaire.
11.	S'assurer que le prélèvement d'échantillons pour les contrôles officiels des mycotoxines est réalisé conformément aux exigences énoncées dans le règlement (CE) n° 401/2006.
12.	S'assurer que les contrôles officiels relatifs aux contaminants alimentaires sont effectués suivant des procédures documentées, conformément à l'article 8 du règlement (CE) n° 882/2004.
13.	S'assurer qu'il existe une bonne coopération entre les AC et au sein de l'inspection sanitaire nationale dans le cadre des contrôles officiels sur les contaminants dans les denrées alimentaires conformément à l'article 4, paragraphes 3 et 5, du règlement (CE) n° 882/2004.
14.	S'assurer que les règles en matière de sanctions soient appliquées conformément à l'article 55 du règlement (CE) n° 882/2004.
15.	S'assurer que les audits réalisés portent sur les contaminants dans les denrées alimentaires conformément à l'article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 882/2004.

La réponse de l'autorité compétente aux recommandations peut être consultée à l'adresse suivante:
http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6288