



NUMERO DE REFERENCE: DG (SANCO)/2012-6482-RS

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

EN LETTONIE

DU 3 AU 7 SEPTEMBRE 2012

AFIN D'ÉVALUER LES MESURES EN PLACE POUR REPERER LES DANGERS ET MAITRISER LES RISQUES TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE DE L'ALIMENTATION ANIMALE

*N.B. LE TEXTE QUI SUIT EST LA TRADUCTION DE PARTIES DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL [N° DE REF. **DG(SANCO)/2012-6482**]. DESTINÉ À ÊTRE CONSULTÉ PAR LES VISITEURS DE CE SITE, IL N'À CEPENDANT AUCUNE VALEUR OFFICIELLE. EN TOUT ÉTAT DE CAUSE, IL CONVIENT DE SE REPORTER AU TEXTE INTEGRAL DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL.*

RESUME

Ce rapport décrit les résultats d'un audit mené par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) en Lettonie, du 3 au 7 septembre 2012.

L'objectif général de cet audit était d'évaluer l'application des prescriptions visant à repérer les dangers et à maîtriser les risques tout au long de la chaîne de l'alimentation animale, en tenant compte des exigences pertinentes en matière d'alimentation animale fixées par le règlement (CE) n° 183/2005 et par d'autres actes législatifs connexes, ainsi qu'en matière de contrôles officiels relatifs à ladite législation. L'audit a principalement porté sur les activités qui, à la lumière de l'expérience acquise et des crises alimentaires passées, sont réputées présenter un risque plus élevé. L'équipe d'inspection a également examiné les mesures prises en réponse aux recommandations formulées à la suite d'un précédent audit de l'OAV concernant la sécurité des aliments pour animaux.

Globalement, le rapport conclut que des contrôles officiels sont réalisés tout au long de la chaîne alimentaire, sauf dans certains établissements alimentaires fournissant des coproduits utilisés comme aliments pour animaux. Les inspections sont partiellement fondées sur les critères de risque mentionnés dans le règlement (CE) n° 882/2004 et le prélèvement d'échantillons officiels prend en considération certains risques pertinents; cependant, il ignore des risques importants liés à certaines substances indésirables ou la fiabilité des contrôles effectués par les exploitants.

Les contrôles officiels couvrent très superficiellement l'application des procédures fondées sur les principes HACCP (système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques dans les établissements alimentaires). Par conséquent, les contrôles officiels ignorent le fait que certains établissements appliquent des procédures d'autocontrôle limitées; en particulier, les importateurs d'aliments pour animaux et les établissements qui écoulent sur le marché à la fois des produits alimentaires et des produits techniques (non alimentaires).

Le rapport adresse un certain nombre de recommandations aux autorités lettones compétentes qui visent à corriger les déficiences constatées et à améliorer encore la mise en œuvre et le contrôle des mesures en place.

Recommandations

Les autorités lettones compétentes sont invitées à présenter dans le détail les mesures prises ou envisagées, y compris leur calendrier d'exécution, pour donner suite aux recommandations ci-dessous, dans un délai de vingt-cinq jours ouvrables à compter de la réception du rapport.

N°.	Recommandation
1.	Veiller à ce que tant le prélèvement d'échantillons officiels que les inspections prennent en considération les critères de risque pertinents mentionnés à l'article 3 du règlement (CE) n° 882/2004.
2.	Achever le processus d'approbation et d'enregistrement des établissements alimentaires conformément aux exigences des articles 9 et 10 du règlement (CE) n° 183/2005.
3.	Garantir que les établissements alimentaires contrôlent l'efficacité des mesures prises pour réduire en dessous des niveaux fixés par la directive 2002/32/CE la contamination croisée des aliments pour animaux sans coccidiostatiques.
4.	Garantir que les établissements alimentaires et, en particulier, les importateurs d'aliments pour animaux et les établissements qui écoulent sur le marché à la fois des produits alimentaires et des produits techniques (non alimentaires) contrôlent toutes les substances indésirables concernées comme exigé à l'article 5, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 183/2005 et à l'annexe II dudit règlement.
5.	Garantir que les exploitants du secteur de l'alimentation animale et, en particulier, les importateurs d'aliments pour animaux et les établissements qui écoulent sur le marché à la fois des produits alimentaires et des produits techniques (non alimentaires) se conforment aux exigences concernant les procédures fondées sur les principes HACCP, définies aux articles 6 et 7 du règlement (CE) n° 183/2005.

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=2012-6482