



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS

Direction F – Office alimentaire et vétérinaire

NUMERO DE REFERENCE: DG(SANCO)/2012-6366- RS

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

EN SLOVAQUIE

DU 26 NOVEMBRE AU 7 DECEMBRE 2012

**AFIN D'ÉVALUER LES MESURES DE SUIVI PRISES PAR LES AUTORITES COMPETENTES EN CE
QUI CONCERNE LES CONTROLES OFFICIELS RELATIFS A LA SECURITE DES DENREES
ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE, EN PARTICULIER LA VIANDE, LE LAIT ET LEURS
PRODUITS**

***N.B.: LE TEXTE QUI SUIT EST LA TRADUCTION DE PARTIES DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL
[REF. DG(SANCO)/2012-6366]. 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 Slovaquie par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV), du 26 novembre au 7 décembre 2012. L'audit avait pour objectif principal d'évaluer les contrôles officiels relatifs à la production et au stockage des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que les mesures de suivi prises par les autorités compétentes (AC) en ce qui concerne les contrôles officiels relatifs à la sécurité de ce type de denrées, en particulier la viande, le lait et leurs produits.

Les AC sont clairement désignées pour les domaines couverts par l'audit et le système des contrôles officiels permet généralement de satisfaire aux normes requises par la législation de l'Union européenne (UE).

Des améliorations générales peuvent être observées depuis la mission précédente DG(SANCO)/2008-7815 dans plusieurs domaines, mais il n'a pas été donné suite de manière satisfaisante à toutes les recommandations du rapport. Des problèmes ont encore été relevés en ce qui concerne l'agrément des établissements. Des non-conformités ont également été détectées dans le domaine du marquage d'identification.

Plusieurs défaillances ont été constatées en ce qui concerne les agréments conditionnels, le respect des conditions d'agrément et la tenue de listes actualisées des établissements agréés. Les non-conformités et les lacunes constatées par l'équipe d'audit de l'OAV

n'avaient pas été détectées lors des contrôles officiels.

Malgré la recommandation formulée dans le rapport d'audit général DG(SANCO)/2008-8380, les contrôles officiels ne sont toujours pas fondés sur les risques.

Les contrôles officiels relatifs aux exigences générales et spécifiques en matière d'hygiène permettent généralement de garantir le respect des exigences du règlement (CE) n° 852/2004 et du règlement (CE) n° 853/2004. Toutefois, dans deux établissements visités, des défaillances importantes ont été détectées: des mesures correctives ont été demandées et des copies des plans d'action ont été fournies à l'équipe d'audit de l'OAV avant la réunion finale.

Le contrôle de l'eau n'était pas pleinement conforme aux exigences de la directive 98/83/CE du Conseil.

Dans la plupart des cas, la conformité avec les exigences en matière d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), d'analyse microbiologique, de traçabilité, d'étiquetage, d'informations sur la chaîne alimentaire (ICA), d'inspections ante mortem et post mortem, de marquage de salubrité et de contrôle de la qualité du lait cru était satisfaisante.

Dans les abattoirs visités, l'équipe d'audit de l'OAV n'a pas constaté de lacunes concernant le bien-être des animaux et la pratique de l'étourdissement était satisfaisante.

Les contrôles officiels dans les secteurs évalués et le niveau de conformité des exploitants du secteur alimentaire étaient généralement satisfaisants, mais, dans plusieurs cas, des défaillances importantes n'avaient pas été détectées et documentées dans les listes de contrôle complétées par les AC.

Plusieurs recommandations ont été adressées à l'AC pour qu'elle remédie aux défaillances mises en évidence pendant l'audit.

Recommandations

Un plan d'action décrivant les mesures prises ou prévues pour donner suite aux recommandations contenues dans le présent rapport, assorti d'un calendrier d'exécution des mesures correctives concernant les défaillances constatées, devra être soumis à la Commission dans un délai de 25 jours ouvrables après réception du rapport.

N°	Recommandation
1.	Garantir que seuls les établissements conformes à toutes les exigences applicables de la législation alimentaire sont agréés et que l'agrément des établissements est conforme à l'article 31 du règlement (CE) n° 882/2004. Garantir que, lors de la réalisation des contrôles officiels, l'examen des conditions d'agrément des établissements est exact et que la liste des établissements est mise à jour.
2.	Veiller à ce que tous les risques pertinents associés aux établissements soient pris en considération afin d'établir une fréquence adéquate des contrôles officiels dans tous les cas, conformément à l'article 3, paragraphe 1, du

N°	Recommandation
	règlement (CE) n° 882/2004.
3.	Améliorer l'efficacité et la documentation des contrôles officiels afin de mieux détecter les non-conformités des différents établissements par rapport aux exigences légales, de manière à atteindre les objectifs du règlement (CE) n° 882/2004.
4.	S'assurer que l'échantillonnage et l'analyse chimique de l'eau sont conformes aux exigences de la directive 98/83/CE du Conseil.
5.	Garantir que le marquage d'identification est conforme aux exigences de l'article 5 et de l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004 et que la vérification de la conformité avec ces exigences est conforme à l'article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 854/2004.

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=2012-6366