



REFERENCE: DG (SANCO)/2013-6876-RS

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

EN LETTONIE

DU 3 JUIN 2013 AU 14 JUIN 2013

AFIN D'ÉVALUER LES ACTIONS DE SUIVI ENTREPRISES 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

***NB. LE TEXTE QUI SUIT EST LA TRADUCTION DE PARTIES DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL
[N° DE REF. DG(SANCO)/ 2013-6876]. 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.***

SYNTHESE

Le rapport décrit les résultats d'un audit effectué par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) en Lettonie, du 3 au 14 juin 2013. 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 sûreté de ce type de denrées, en particulier la viande, le lait et leurs produits.

Aucun changement n'est intervenu en ce qui concerne la structure des autorités centrales compétentes (ACC) et la coordination au sein des autorités compétentes et entre elles depuis la dernière actualisation du profil du pays. Les procédures d'agrément sont en place et sont documentées. Dans plusieurs cas néanmoins, des établissements ont été agréés sans que leurs activités n'aient été examinées.

Il existe un système de programmation des contrôles officiels à l'échelle nationale. Cette programmation repose sur une analyse des risques, les établissements étant classés en fonction de la plupart des critères du règlement (CE) n° 882/2004. La performance de l'exploitant du secteur alimentaire n'est pas prise en compte. D'autres contrôles officiels non programmés peuvent être effectués sur place, mais sans coût supplémentaire pour l'exploitant du secteur alimentaire, même lorsqu'ils sont liés à l'incapacité de ce dernier à se conformer aux exigences de l'Union européenne. Des procédures sont en place pour

l'exécution des contrôles officiels, qui couvrent les exigences générales et spécifiques de la législation de l'Union. Tous les contrôles officiels effectués sont documentés.

Les responsables peuvent appliquer différentes sanctions en cas de non-respect des exigences de l'UE, qui peuvent aller d'avertissements à l'imposition d'amendes, en passant par la confiscation de produits, l'arrêt des activités, la suspension de l'agrément ou son retrait. L'application de sanctions appropriées dans des cas où des manquements — significatifs voire très significatifs — ont été constatés par l'équipe d'audit de l'OAV est contestable.

La majorité des établissements visités étaient largement conformes aux exigences de la législation de l'UE. Des déficiences ont été relevées dans le domaine de l'entretien, du nettoyage et de la désinfection de certains équipements et structures, ainsi que de l'hygiène. Des insuffisances très importantes ont été observées dans un établissement de transformation de la viande, où des risques pour la consommation humaine ne peuvent être exclus. L'autorité compétente est intervenue immédiatement pour les corriger.

Tous les établissements visités disposent de plans HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques). Seules des déficiences mineures ont été relevées. Des plans d'échantillonnage fondés sur le règlement (CE) n° 2073/2005 étaient en place dans tous les établissements visités et couverts par ce règlement. Dans la plupart des cas, le plan était acceptable. Tous les établissements visités disposaient de procédures de traçabilité. Certaines carences ont été constatées, en particulier concernant un lot de lait testé positif aux antibiotiques.

Les examens ante et post mortem évalués ont été réalisés et documentés correctement, y compris en ce qui concerne l'enregistrement des résultats dans la base de données nationale. Des informations sur la chaîne alimentaire étaient disponibles, bien qu'elles ne couvrent pas le(s) dernier(s) jour(s) avant l'abattage. En 2013, tous les laboratoires agréés pour détecter la présence de Trichinella ont participé à un test d'aptitude organisé par le laboratoire national de référence. Ce test d'aptitude, qui portait sur la viande de porc uniquement, a donné lieu à des résultats très médiocres. Des mesures correctives ont immédiatement été adoptées.

Seuls des problèmes mineurs ont été recensés en matière de bien-être des animaux au moment de l'abattage.

Le suivi par l'autorité compétente des lots de lait cru testés positifs au niveau de l'exploitation et de l'établissement de transformation du lait est contestable, car dans la pratique, l'autorité n'est pas informée ou est informée trop tard pour prendre des mesures appropriées.

Plusieurs recommandations ont été adressées à l'autorité compétente afin qu'elle remédie aux lacunes identifiées au cours de cet audit.

Recommandations

Un plan d'action décrivant les mesures prises ou prévues pour donner suite aux recommandations contenues dans le rapport, assorti d'un calendrier, devra être soumis à la Commission dans un délai de vingt-cinq jours ouvrables à compter de la réception du rapport.

N°.	Recommandation
1.	Pour que les contrôles officiels soient effectués en fonction des risques, tenir compte des antécédents de l'exploitant du secteur alimentaire et de toute information donnant à penser qu'un manquement pourrait avoir été commis, conformément à l'article 3, points b) et d), du règlement (CE) n° 882/2004.
2.	Améliorer le système coercitif actuellement en place afin de respecter les exigences de l'article 55, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 882/2004. En particulier, envisager de faire supporter à l'exploitant du secteur alimentaire le coût des contrôles officiels supplémentaires découlant de son incapacité à se conformer aux exigences de l'Union.
3.	Remédier aux déficiences relevées dans les procédures et leur mise en œuvre en ce qui concerne l'agrément des établissements du secteur alimentaire, conformément à l'article 31 du règlement (CE) n° 882/2004.
4.	Corriger les manquements constatés en ce qui concerne les mesures d'hygiène générales et spécifiques dans les établissements visités, conformément à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 852/2004 et à son annexe II. Envisager de modifier les procédures en place concernant les contrôles officiels afin de pouvoir mieux détecter ce type d'insuffisances dans tous les établissements lettons, conformément à l'article 8 du règlement (CE) n° 882/2004.
5.	Modifier les procédures de suivi des cas d'antibiotiques dans le lait, de sorte que les autorités compétentes soient informées et qu'elles puissent agir en conséquence dans les meilleurs délais, comme requis par l'article 8 du règlement (CE) n° 854/2004 et son annexe IV.

La réponse de l'autorité compétente à ces recommandations peut être consultée à l'adresse suivante:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6876