



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS

Direction F - Office alimentaire et vétérinaire

N° DE REFERENCE: DG (SANCO)/2013-6878-RS

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

EN FINLANDE

DU 10 AU 20 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 D'UNE PARTIE DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL [N° DE REF. D(SANCO)/ 2013-6878]. 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 Finlande, du 10 au 20 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.

L'autorité centrale compétente (ACC) finlandaise, la Finnish Food Safety Authority (Evira), a fourni des garanties satisfaisantes en réponse à toutes les recommandations contenues dans le rapport DG(SANCO)/2009-8229. Depuis le 1^{er} septembre 2011, l'Evira a été directement responsable du contrôle officiel de toutes les usines rattachées à des abattoirs et a repris les contrôles officiels des abattoirs à production réduite. Les autorités municipales de contrôle des denrées alimentaires (MFCA) sont désormais responsables du contrôle des abattoirs indépendants et du secteur laitier.

En général, la coordination entre l'Evira et les autorités régionales et locales était appropriée, à l'exception de la coordination des contrôles officiels des abattoirs à production réduite. Plusieurs mesures nationales pour les petits établissements ont été mises en place conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 853/2004 et notifiées à la Commission.

L'Evira a adopté une approche en fonction du risque conformément à l'article 3 du règlement (CE) n° 882/2004, qui a été mise en œuvre par les MFCA. Cependant, le système ne garantit pas que la fréquence est proportionnée au risque dans tous les cas. Les informations remontant des niveaux locaux jusqu'à l'Evira concernant certaines formes de non-conformité détectées en rapport avec le paquet «hygiène» et les résultats de la prise d'échantillons officiels n'incluaient pas de détails pertinents sur les cas de non-conformité.

L'application ne correspondait pas au mandat de l'Evira ni des MFCA du fait que certains manquements n'ont pas été remarqués par l'AC ou dans plusieurs cas; si les résultats des cas de non-conformité ont bien été enregistrés, les délais soit n'ont pas été fixés, soit n'ont pas été respectés. Par conséquent, les mesures de suivi nécessaires pour vérifier si les manquements ont été corrigés n'ont pas toujours été prises. L'Evira a établi un système d'audit et, de plus, les RSAA effectuent certaines activités limitées d'audit dans le secteur laitier. Néanmoins, le système ne peut pas être considéré comme approprié.

Cinq des huit établissements visités sont généralement considérés comme remplissant les exigences générales et spécifiques figurant à l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, alors que des lacunes ont été détectées dans deux abattoirs à faible production et une usine de transformation de viande autonome. L'échantillonnage microbiologique, conformément aux exigences du règlement (CE) n° 2073/2005, a été organisé conformément aux exigences, et certaines lacunes ont été détectées. Les systèmes fondés sur l'analyse de risque et la maîtrise des points critiques (HACCP) étaient en place dans tous les établissements visités. Cependant, ils n'étaient tout à fait appropriés que dans six des établissements visités. La traçabilité, l'identification, le marquage et l'étiquetage étaient en général satisfaisants à l'exception de l'étiquetage des viandes séparées mécaniquement, qui n'étaient pas étiquetées en tant que telles par rapport aux sous-produits animaux. Les inspections ante-mortem n'étaient pas effectuées conformément aux exigences de l'UE, puisque des auxiliaires officiels effectuaient parfois cette tâche. Des domaines tels que les inspections post-mortem, l'identification, le marquage, la traçabilité, l'information sur la chaîne alimentaire et les contrôles du bien-être des animaux dans les abattoirs et du lait brut lors de sa collecte étaient conformes aux exigences communautaires et contrôlés de manière satisfaisante par l'AC.

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 envisagées en réponse aux recommandations du présent rapport et exposant un calendrier pour remédier aux lacunes constatées doit parvenir à la Commission dans les vingt-cinq jours ouvrables à compter de la réception du rapport.

N°.	Recommandation
1.	Garantir une coordination appropriée des contrôles officiels des abattoirs à faible production conformément à l'article 4, paragraphe 5, du règlement (CE) n° 882/2004 en vue d'assurer la conformité avec les exigences générales et spécifiques d'hygiène énoncées dans les règlements (CE) n°s 852/2004 et 853/2004.
2.	Garantir pendant le processus d'approbation que tous les établissements une fois approuvés se conforment aux dispositions de l'article 31, paragraphe 2, points c et d, du règlement (CE) n° 882/2004.
3.	Veiller à ce que le système de contrôles officiels soit organisé d'une façon qui garantisse que la fréquence appliquée est appropriée dans tous les cas en tenant compte des critères de risque appropriés, conformément à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 882/2004.
4.	Veiller à ce que des mesures appropriées soient prises lorsque des manquements ont été détectés pour garantir que l'opérateur remédie comme l'exige l'article 54 du règlement (CE) n° 882/2004.
5.	Veiller à ce que le contrôle officiel soit efficace, comme requis par l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 882/2004, et que l'efficacité des contrôles soit vérifiée comme requis par l'article 8, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 882/2004, notamment pour garantir que les défaillances éventuelles sont détectées par les AC et font l'objet d'un suivi.
6.	Veiller à ce que les produits ayant pour matière première des viandes séparées mécaniquement soient étiquetées en tant que telles pour garantir que les produits contenant des viandes séparées mécaniquement destinées à la vente au consommateur final sont correctement étiquetées conformément aux exigences de l'Union européenne (chapitre IV, section V, annexe III, du règlement (CE) n° 853/2004 et directive 2000/13/CE).
7.	Veiller à ce que les procédures appliquées pour l'examen ante-mortem dans tous les abattoirs soient conformes à l'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 854/2004.
8.	Améliorer la prise de conscience des exigences du règlement (CE) n° 2073/2005 parmi les exploitants du secteur alimentaire, et notamment les petits établissements.
9.	Veiller à ce que les contrôles officiels sur l'eau potable couvrent les exigences de la directive 98/83/CE du Conseil.

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=2013-6878