



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS

Direction F - Office alimentaire et vétérinaire

N° DE REFERENCE: DG (SANCO)/2013-6888-RS

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

DU 15 AU 25 OCTOBRE 2013

**AFIN D'ÉVALUER LE SYSTÈME DE CONTRÔLE DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS EN CE QUI
CONCERNE LE LAIT CRU ET LES PRODUITS LAITIERS DANS LE CADRE DE L'ACCORD ENTRE
LA CONFÉDÉRATION SUISSE ET LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE RELATIF AUX ÉCHANGES
DE PRODUITS AGRICOLES**

***NB. LE TEXTE QUI SUIT EST LA TRADUCTION DE PARTIES DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL
(N° DE REF. DG(SANCO)/ 2013-6888). DESTINÉ À ÊTRE CONSULTÉ PAR LES VISITEURS DE CE
SITE, IL N'A CEPENDANT
AUCUNE VALEUR OFFICIELLE. EN TOUT ÉTAT DE CAUSE, IL CONVIENT DE SE REPORTER AU
TEXTE INTÉGRAL DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL.***

RÉSUMÉ

Le rapport décrit les résultats d'un audit effectué en Suisse par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) du 15 au 25 octobre 2013. L'audit avait pour but, d'une part, de vérifier que les programmes de mise en application et de contrôle établis par la Confédération suisse concernant certains produits animaux fonctionnent selon les modalités définies à l'annexe II, titre II, de l'Accord entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles (ci-après l'«Accord») et, d'autre part, d'évaluer les mesures prises par les autorités compétentes (AC) pour donner suite aux recommandations formulées dans le rapport DG (SANCO)/2009-8217 (ci-après le «rapport 2009-8217»).

Le cadre juridique suisse applicable aux contrôles du lait cru et des produits laitiers destinés à la consommation humaine est reconnu comme étant équivalent à la législation de l'Union européenne (UE) et ne présente que de légères différences par rapport à celle-ci. Les autorités compétentes pour les contrôles officiels portant sur le lait et les produits laitiers sont clairement désignées. Le personnel rencontré était généralement qualifié et motivé et une formation était dispensée en tant que de besoin. Bien qu'un système de contrôle opérationnel soit en place, le suivi pâtit du fait que les cantons ne sont pas tenus juridiquement de suivre les recommandations et de prendre des mesures correctives appropriées. Dans l'ensemble, les contrôles officiels effectués par les autorités cantonales étaient efficaces et les activités de contrôle des établissements laitiers et des centres de collecte menées par les AC se déroulaient de manière satisfaisante. Toutefois, le temps

consacré aux inspections et aux contrôles documentaires n'était pas toujours suffisant et les inspecteurs n'avaient pas détecté certaines non-conformités importantes observées par l'équipe d'audit de l'OAV. Bien que des preuves du recours à des instruments d'exécution fussent disponibles dans les cantons visités, en ce qui concerne l'un des établissements visités, les mesures coercitives avaient été insuffisantes. Toutefois, l'AC a immédiatement réagi et l'agrément de l'exploitant du secteur alimentaire (ESA) a été retiré. Si des preuves de l'échantillonnage officiel du lait et des produits laitiers effectué par l'autorité cantonale chargée de la sécurité des denrées alimentaires (Kantonales Laboratorium) visitée étaient disponibles, la fréquence de ces prélèvements était faible dans les établissements visités. Par ailleurs, l'ACC ne dispose pas d'une vue d'ensemble de la situation au niveau national ni d'une base juridique spécifique pour la mise en place de programmes nationaux de surveillance.

Bien que les AC aient donné suite aux recommandations du rapport 2009-8217, les cantons n'ont pas tous suivi les instructions données par l'ACC et l'équipe d'audit de l'OAV a relevé quelques non-conformités en ce qui concerne les agréments de trois des huit établissements visités. L'un des ESA visités, à savoir un grand exportateur de produits laitiers destinés à la consommation humaine vers l'UE, traitait, pour un autre ESA, du lait cru rejeté par d'autres laiteries en tant que matière première d'aliments pour animaux, sans agrément pour cette activité.

Sept des huit établissements visités respectaient largement les normes suisses en ce qui concerne les exigences générales et spécifiques d'hygiène et des procédures fondées sur les principes HACCP (analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise) étaient en place dans tous les établissements visités sauf un. Toutefois, l'équipe d'audit de l'OAV a relevé d'importantes non-conformités qui n'avaient pas été détectées par les autorités compétentes. La documentation disponible sur le contrôle de l'eau potable dans les établissements visités était le plus souvent limitée aux seuls paramètres microbiologiques. Les tests microbiologiques réalisés par les ESA étaient conformes à la plupart des dispositions des prescriptions suisses et les résultats observés étaient satisfaisants dans la majorité des cas. Toutefois, certaines non-conformités ont été relevées. En général, des systèmes de traçabilité étaient en place et répondaient aux exigences suisses. Les prescriptions applicables aux sous-produits animaux (SPA) étaient largement respectées, sauf en ce qui concerne l'application des prescriptions d'étiquetage des SPA, qui présentait des lacunes. Le système de contrôle de la qualité du lait cru d'origine bovine est bien établi et fonctionne correctement. Toutefois, aucun système de contrôle structuré n'a été établi pour le lait cru d'autres espèces et l'équipe d'audit de l'OAV a relevé des non-conformités en ce qui concerne la numération bactérienne totale et la détection des résidus d'antibiotiques dans le lait cru de chèvre.

Plusieurs recommandations ont été adressées à l'autorité compétente afin qu'elle remédie aux non-conformités relevées dans l'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 25 jours ouvrables à compter de la réception du rapport.

N°	Recommandation
1.	Veiller à ce que les contrôles officiels portent aussi sur l'eau potable et à ce que l'eau potable respecte les critères microbiologiques, chimiques et physiques prévus, conformément à l'article 17 et à l'annexe B de l'ordonnance du DFI sur hygiène (817.024.1), l'ordonnance sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale (SR 817.022.102), et l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires (817.021.23). Par ailleurs, veiller à ce que l'analyse complète de l'eau potable provenant des systèmes d'approvisionnement d'eau soit mise à la disposition des exploitants du secteur alimentaire, conformément à l'article 5 de l'ordonnance sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale.
2.	Veiller à ce que les systèmes de contrôle du lait cru et du colostrum appliqués par les exploitants du secteur alimentaire portent également sur le lait cru de brebis et de chèvres, et à ce que les contrôles officiels des établissements laitiers exigés, respectivement par l'article 56 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires (817.02) et l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (817.025.21) incluent également le contrôle de la qualité du lait cru.
3.	Veiller à ce que les systèmes fondés sur les principes HACCP des exploitants du secteur alimentaire respectent les exigences de l'article 51 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires (817.02), et faire en sorte que les contrôles officiels portant sur les procédures fondées sur les principes HACCP soient efficaces et que leur efficacité soit évaluée, comme l'exige l'article 56 de l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (817.025.21).
4.	Veiller à ce que les sous-produits des établissements laitiers soient soumis à un système de contrôle adéquat, portant aussi sur leur collecte et leur identification, conformément à l'article 16 de l'ordonnance sur l'hygiène (817.024.1) et aux articles 20 et 38 de l'ordonnance sur les sous-produits animaux.
5.	Veiller à ce que les contrôles officiels portant sur la sécurité des denrées alimentaires et les critères d'hygiène des procédés soient efficaces et incluent la vérification du respect par les exploitants du secteur alimentaire des règles et critères du chapitre 5a, article 58a, et des annexes 1 à 3 de l'ordonnance sur l'hygiène (817.024.1).

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=2013-6888