



COMMISSION EUROPÉENNE  
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS  
Direction F - Office alimentaire et vétérinaire

NUMERO DE REFERENCE: DG(SANCO)/2012-6350-RS

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

EN SUISSE

DU 17 AU 27 AVRIL 2012

AFIN D'ÉVALUER LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE RELATIFS AUX ASPECTS DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE CERTAINS PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE (BOYAUX, GÉLATINE ET MATIÈRES PREMIÈRES POUR GÉLATINE) DANS LE CADRE DE L'ACCORD ENTRE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE ET LA CONFÉDÉRATION SUISSE RELATIF AUX ÉCHANGES DE PRODUITS AGRICOLES

**N.B.: LE TEXTE QUI SUIT EST LA TRADUCTION DE PARTIES DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL [N° DE REF. DG(SANCO)/2012-6350]. DESTINÉ À ÊTRE CONSULTÉ PAR LES VISITEURS DE CE SITE, IL N'A CÉPENDANT AUCUNE VALEUR OFFICIELLE. EN TOUT ÉTAT DE CAUSE, IL CONVIENT DE SE REPORTER AU TEXTE INTÉGRAL DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL.**

#### **SYNTHÈSE**

*Le rapport décrit les résultats d'un audit effectué en Suisse, du 17 au 27 avril 2012, par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV). L'objectif de cet audit était d'évaluer les systèmes de contrôle relatifs aux aspects de sécurité alimentaire de certains produits d'origine animale (boyaux, gélatine et matières premières pour gélatine) dans le cadre de l'accord entre la Communauté européenne et la Confédération suisse relatif aux échanges de produits agricoles.*

*La structure et les responsabilités des autorités compétentes (AC) restent inchangées. Les autorités fédérales se chargent de préparer et de publier la législation nationale et de contrôler les activités des autorités cantonales, tandis que les 26 autorités cantonales sont chargées d'exécuter et de veiller au respect de la législation et de publier des procédures d'exécution cantonales.*

*Au niveau fédéral, les informations relatives aux inspections et aux mesures coercitives exercées par les cantons sont limitées. Les audits réalisés par l'unité fédérale de la chaîne alimentaire ont permis de constater des lacunes, mais il incombait aux différents cantons de décider de réagir en adoptant des mesures correctives ou d'accepter de se soumettre à un audit.*

*Lors de l'audit de l'OAV, dix établissements au total ont été visités.*

*Les principaux problèmes ont été observés au niveau de l'agrément des établissements de production de boyaux; deux des établissements visités figuraient sur les listes publiées d'établissements agréés sans avoir présenté d'agrément valide. Dans un cas, un nouvel agrément avait été délivré deux jours avant la visite de l'OAV, sur la base d'un rapport d'inspection remontant à deux ans et demi.*

*Le personnel rencontré était généralement motivé et compétent. Des rapports sont rédigés après les contrôles officiels mais la fréquence des inspections varie considérablement selon les cantons, en particulier dans les établissements de production de boyaux. À plusieurs reprises, les ressources limitées en personnel ont été avancées comme la raison pour laquelle la fréquence convenue des inspections n'était pas respectée.*

*Les contrôles officiels menés par l'AC comprennent généralement la vérification du respect des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) par l'exploitant du secteur alimentaire (ESA), comme exigé. Le travail des différents représentants de l'AC a été, la plupart du temps, jugé d'un niveau acceptable ou bon. Dans l'ensemble, la situation globale au regard des normes d'hygiène générales et spécifiques a été considérée comme acceptable dans les établissements visités.*

*Des systèmes de traçabilité étaient en place dans tous les établissements visités et étaient généralement jugés fiables. L'étiquetage et le marquage d'identification des produits reçus ou prêts à être expédiés avaient été réalisés, la plupart du temps de manière satisfaisante. Toutefois, dans trois des dix établissements visités, de sérieux problèmes d'étiquetage ou de marquage d'identification des produits ont été observés. Dans un canton, l'AC ignorait les numéros d'agrément de certains des établissements sous sa responsabilité, ce qui rendait impossible les contrôles officiels de l'étiquetage.*

*Plusieurs recommandations ont été adressées à l'AC pour que celle-ci remédie aux défaillances mises en évidence au cours de l'audit.*

## **Recommandations**

Les autorités compétentes sont invitées à fournir, dans les vingt-cinq jours ouvrables à compter de la réception du rapport d'audit, un plan d'action exposant les mesures prises ou envisagées pour donner suite aux recommandations ci-après et assorti d'un calendrier d'exécution.

N°	Recommandations
1.	Les autorités compétentes doivent veiller à ce que les informations sur les contrôles officiels et les mesures d'exécution soient rassemblées par l'autorité centrale compétente dans tous les cantons, conformément à l'article 36 de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (loi fédérale sur les denrées alimentaires, LDAI), afin de contrôler l'efficacité des contrôles officiels.
2.	Les autorités compétentes doivent veiller à ce que les contrôles officiels soient

N°	Recommandations
	effectués selon la fréquence convenue, comme le prévoit l'article 56 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOU) et l'article 54 de l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV).
3.	Les autorités compétentes doivent prendre des mesures en cas de non-conformité pour veiller à ce que l'exploitant remédie à la situation, comme le prévoit l'article 56 de l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires. L'action de suivi adoptée devrait être documentée pour permettre d'évaluer l'efficacité de l'exécution.
4.	Les autorités compétentes doivent veiller à ce que tous les établissements figurant sur les listes disposent d'une autorisation valable d'exploiter délivrée conformément à l'article 8 de l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV) ou à l'article 13 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOU) et les documents d'orientation connexes.
5.	Les autorités compétentes doivent veiller à ce que les marques d'identification soient apposées sur les produits, comme le prévoient les dispositions de l'article 30 de l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA1).
6.	Les autorités compétentes doivent veiller à ce que les informations contenues dans les documents commerciaux établis sur la base du modèle de l'appendice à l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 accompagnant les matières premières destinées à la production de gélatine au sein de l'UE soient correctes et ne soient pas trompeuses.

La réponse des autorités compétentes aux recommandations peut être consultée à l'adresse suivante:

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2012-6350](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6350)