



# Présentation du nouveau Commissariat alimentaire (ComAlim)

- 7 juin: « World food safety day »
- Missions du Commissariat
- Priorités stratégiques



## CODEX ALIMENTARIUS NORMES ALIMENTAIRES INTERNATIONALES



Organisation des Nations Unies  
pour l'alimentation  
et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

Objectifs: vise à garantir des denrées alimentaires sûres et saines pour tous et partout.

### ➤ Normes alimentaires internationales

- Protéger la santé des consommateurs
- Lever les obstacles au commerce



Organisation des  
Nations Unies pour  
l'alimentation et l'agriculture



Organisation  
mondiale de la Santé

OBJECTIFS  
DE DÉVELOPPEMENT  
DURABLE

7 juin 2019

Journée internationale  
de la sécurité sanitaire des aliments

**La sécurité sanitaire  
des aliments,  
c'est l'affaire de tous.**



#WORLDFOODSAFETYDAY

[www.fao.org/world-food-safety-day](http://www.fao.org/world-food-safety-day)  
[www.who.int/foodsafety](http://www.who.int/foodsafety)

20/12/2018: Assemblée générale du Codex désigne le 7 juin comme journée de la sécurité alimentaire par la résolution 73/250



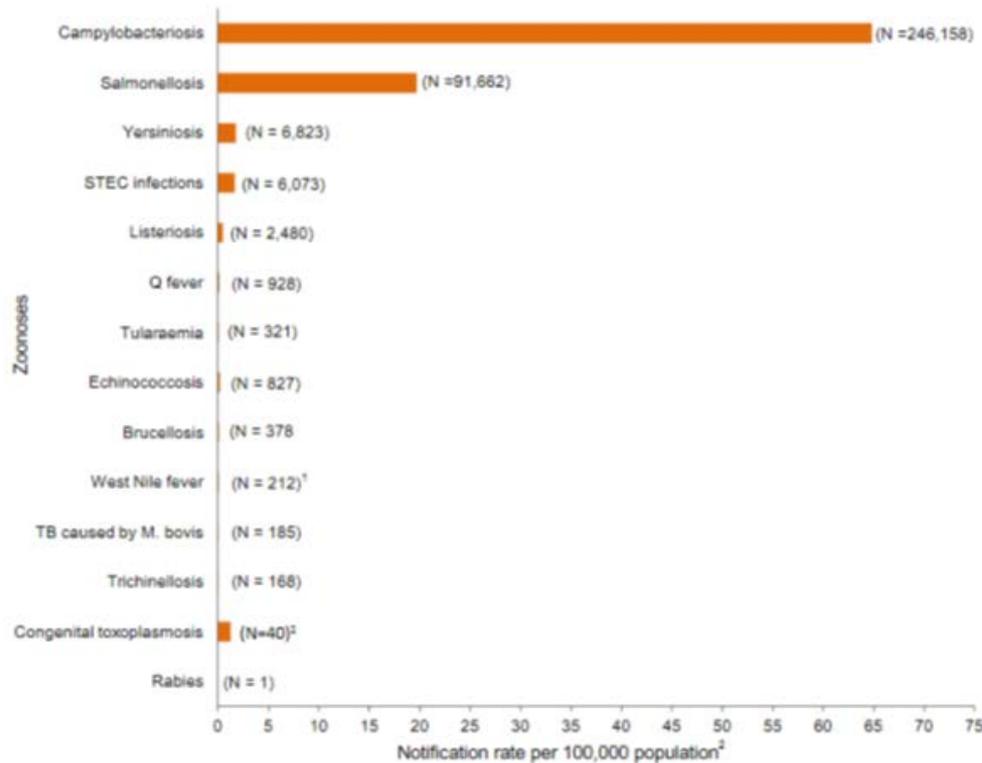
- 1. Ensure it's safe** - S'assurer que les aliments sont sûrs et nutritionnels  
Gouvernements par la politique et les contrôles
- 2. Grow it safe** - Culture sûre  
Bonne pratiques agricoles dans le cadre des changements climatiques actuels et en minimisant l'impact sur l'environnement
- 3. Keep it safe** - Maintenir la sécurité lors de la transformation  
Bonnes pratiques d'hygiène dans les établissements alimentaires via mesures préventives et autocontrôles
- 4. Check it's safe** - Vérifier la sécurité  
Consommateur informé pour faire des choix sains et durables
- 5. Team up for safety** - Collaboration parmi tous les acteurs  
Responsabilité commune des gouvernements et organisations internationales, consommateurs et producteurs, commerce, ONG, scientifiques.

# World food safety day: Quelques chiffres



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

## ➤ Nombre de cas de maladies alimentaires en Europe (EU 28)



Source:

The [European Union summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks in 2017](https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2018.5500)

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2018.5500>

Sous-estimation:

OMS: Region UE: 23 mio cas de maladie, 4700 décès par an.

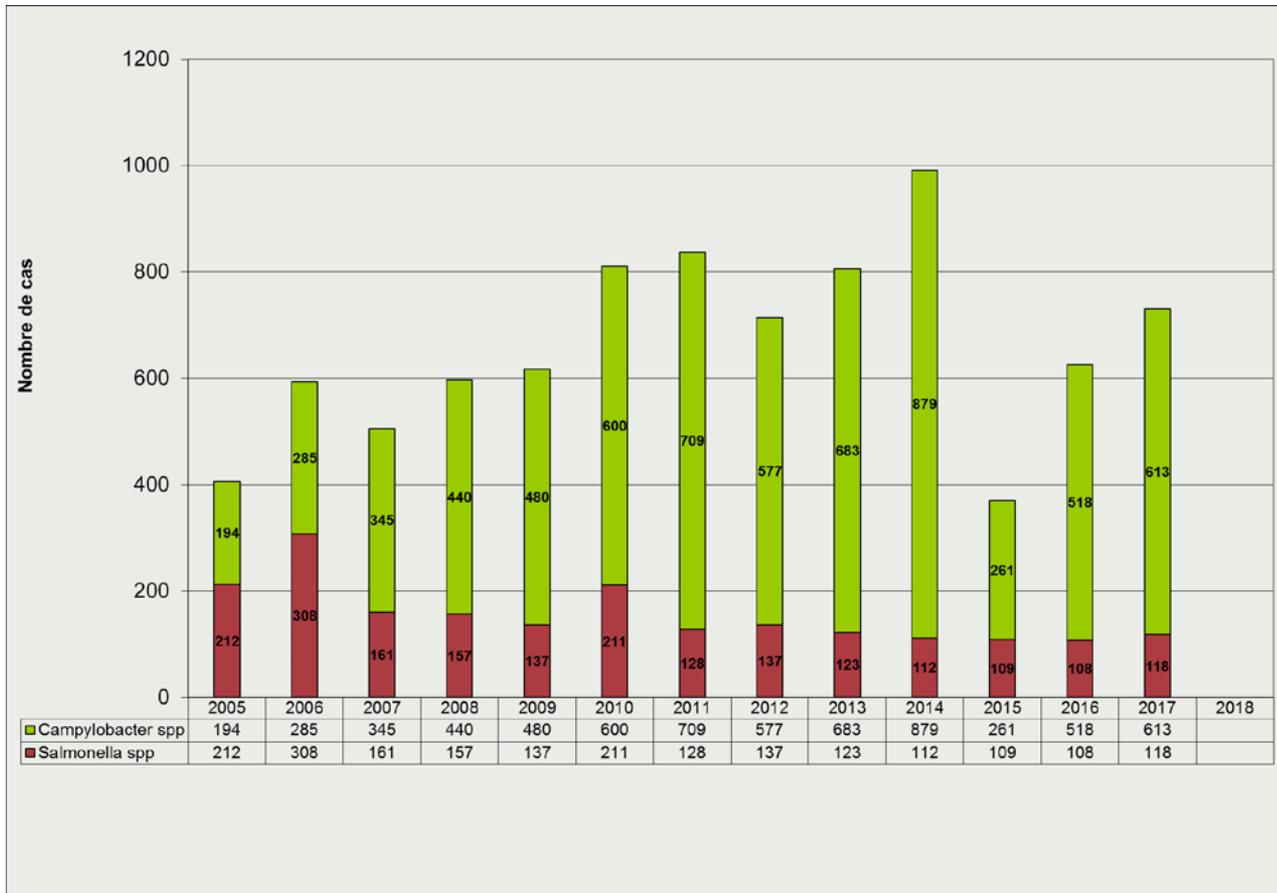
Source:

The [burden of foodborne diseases in the WHO European Region \(2017\)](http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/food-safety/publications/2017/the-burden-of-foodborne-diseases-in-the-who-european-region-2017)

<http://www.euro.who.int/en/health-topics/disease-prevention/food-safety/publications/2017/the-burden-of-foodborne-diseases-in-the-who-european-region-2017>



## ➤ Nombre de cas de maladies alimentaires au Luxembourg (Campylobacter et Salmonella)



Source:  
[www.ecdc.europa.eu](http://www.ecdc.europa.eu)  
Surveillance Atlas of Infectious Diseases



- La sécurité des aliments est une responsabilité partagée du producteur au consommateur

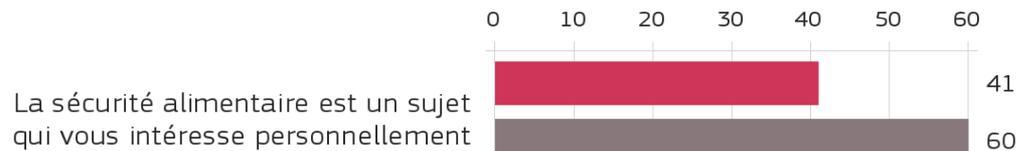




## Intérêt personnel pour le sujet de la sécurité alimentaire

(QD8 Veuillez me dire avec laquelle des affirmations suivantes vous êtes d'accord : (PLUSIEURS RÉPONSES POSSIBLES))

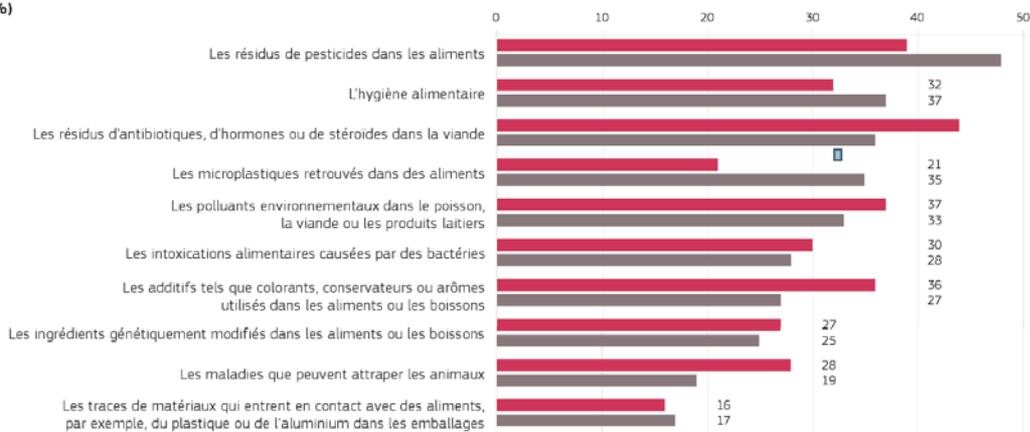
(%)



Consommateur LU:  
s'intéresse plus à la  
sécurité des aliments que  
la moyenne EU

QD4T Veuillez me dire lesquels de ces sujets dont vous avez entendus parler vous préoccupent le plus en matière d'alimentation. En premier ? Et ensuite ? (MAX. 5 RÉPONSES)

(%)



Consommateur LU:  
Préoccupations

- Résidus de pesticides
- Hygiène alimentaire
- Micro-plastique



## Législation alimentaire

- Législation luxembourgeoise
- Réglementation européenne

### Changements des traités européens:

- Abandon des directives au profit de règlements européens
- Règlement directement applicable
- Dispositions nationales:
  - Autorités
  - Pouvoirs de contrôle
  - Sanctions



## Législation

- Loi du 6 avril 1881 sur la falsification des denrées et boissons alimentaires. **Abrogée**
  - Police générale et locale
  - Infractions par rapport à la tromperie et mise en danger de la santé
  
- Loi du 18 septembre 1892 concernant le contrôle des denrées alimentaires, notamment des viandes. **Abrogée**
  - Police générale et locale et agents spéciaux (vétérinaires)
  - Contrôle boucheries et commerce de viande
  
- Loi du 25 septembre 1953, ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels. **partiellement abrogée**
  
- **Loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires**
  
- ...



## Crise ESB 1996

- Origine UK

## Crise dioxine 1999

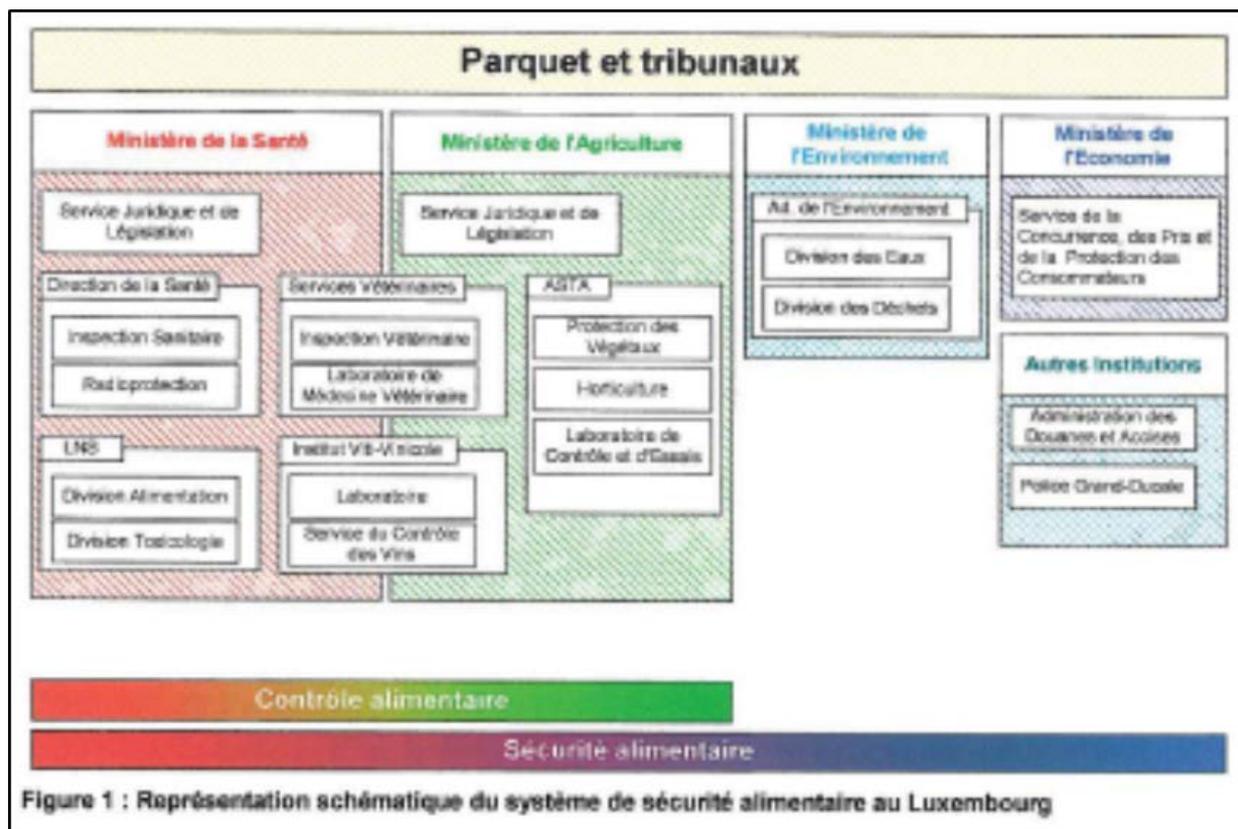
- Origine BE

### Au Luxembourg:

- Hearing à la chambre des députés
- Cellule de gestion de crise →
- Cellule de concertation agriculture santé



# Origine ComAlim: Besoin de coordination



# Quelques dates importantes



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

2000: Cellule de concertation

- Cellule de gestion de crise BSE

2002:

- « General Food Law »
- EFSA

2004:

- « Hygiene-Package »
- Règlement « contrôle officiel »
- ...

2007:

- OSQCA
  - Coordination contrôle
  - Tâches horizontales

2017:

- OCR - « Official control regulation »
  - Règles communes pour tous les contrôles de la chaîne alimentaire

2018:

- Nouvelle loi contrôle alimentaire
- Commissariat alimentaire
- Site commun Strassen

Sécurité  
alimentaire  
Cellule de  
concertation



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Organisme pour la sécurité et la qualité  
de la chaîne alimentaire



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Commissariat du gouvernement  
à la qualité, à la fraude et  
à la sécurité alimentaire





## Loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires

<http://legilux.public.lu/eli/etat/leg/loi/2018/07/28/a675/jo>

### Art. 1: Champs d'application

toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution:

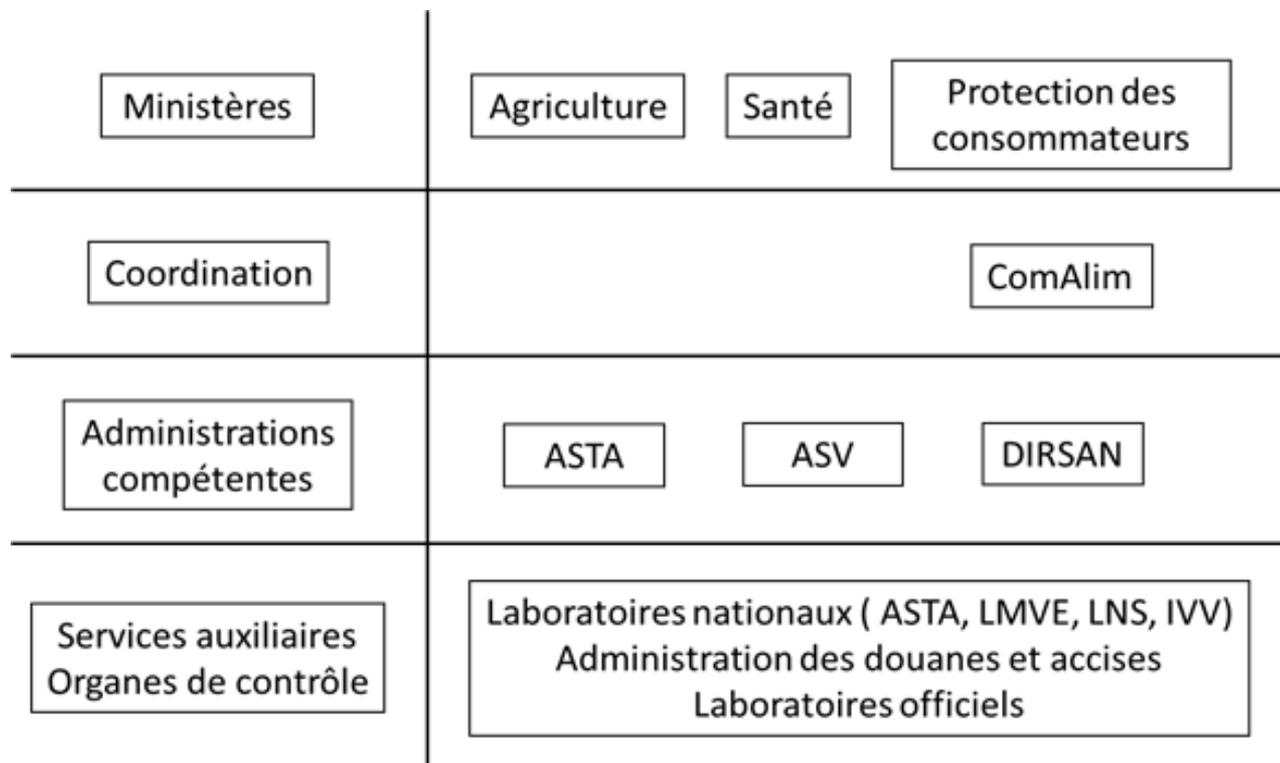
- des denrées alimentaires
- matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (FCM)

### Art. 2: Les autorités compétentes

- Le ministre Santé (**MPC nouveau gouvernement**):
  - 18 règlements sanitaires EU Hygiène, contaminants, étiquetage, résidus, FCM, améliorants, aliments nouveaux, aliments spécifiques
  - Fraude et qualité
- Le ministre Agriculture :
  - Activités de production primaire
  - Qualité



## Organigramme Contrôle alimentaire : Nouveau gouvernement





## Missions du Commissariat

### Art. 3: Commissariat à la qualité, la fraude et la sécurité alimentaire

#### ➤ Coordination et l'harmonisation des activités de contrôle alimentaire:

- Check-lists standardisées
- Base de données unique

#### ➤ Point de contact unique avec les autorités européennes:

- Systèmes d'alertes et de collaboration, Plan de contrôle pluriannuel, « Focal point » EFSA,...

#### ➤ Prise en charge des missions horizontales:

- Formation des agents de contrôle
- Plans de crise
- Audit des autorités de contrôle
- Enregistrement des établissements



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Santé

Direction de la santé

Référence rapport : .....	Destinataire :
Date du contrôle : .....	
Heure du contrôle : .....	
Administration en charge du contrôle : SECULIM / ADA / ASV	

#### Check-liste de contrôle: Hygiène de base v2 2015

Explications sur le système d'évaluation				
Pondération: importante à élevée au centre par l'autorité compétente				
conforme: C (conforme) non applicable non observé, non contrôlé = 0, non (non conforme mineure) = 5, NCM (non conforme majeure) = 10, WC = 2 de toutes les pondérations x 10				
% de conformité pondérée = $(1 - ((\sum (\text{Pondération} \times \text{Etat de conformité})) : \text{WC})) \times 100$				
Pondération	C	ncm	NCM	Non applicable observé non contrôlé

Denrées alimentaires: Réception et stockage				
Règlement (CE) n° 853/2004	Annexe II Chapitre 5.1.	1		
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire				
10	Un contrôle à la réception a-t-il été mis en place ?	9		
Règlement (CE) n° 853/2004	Annexe II 5.2 et Annexe II 2.2	9		
Chapitre II - Conditions des exploitants du secteur alimentaire				
20	Un contrôle des températures de stockage a-t-il été mis en place ?	9		
Règlement (CE) n° 853/2004	Annexe II Chapitre 5.2. et 5.3.	9		
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire				
30	Les produits réfrigérés doivent être à température requise. (fiche annexée).	9		
Règlement (CE) n° 853/2004	Annexe II Chapitre 5.2. et 5.3.	9		
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire				
40	Les produits congelés doivent être à température requise (fiche annexée).	9		
Règlement (CE) n° 853/2004	Annexe II 5.2 et 5.3 et Annexe II 2.2	9		
Chapitre II - Conditions des exploitants du secteur alimentaire				
50	Le maintien de la chaîne du froid doit être assuré.	9		
Règlement (CE) n° 853/2004	Annexe II Chapitre 5.2.	9		
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire				
60	La protection des denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées exposées et transportées doit être assurée.	6		
Règlement (CE) n° 853/2004	Annexe II Chapitre 5.2. et R.U.S. 109/2011 article 29(2) et 29(3) et 29(4)	6		
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire				
70	Les denrées alimentaires doivent disposer de l'étiquetage requis en vue de leur traçabilité interne.	9		
Règlement (CE) n° 178/2002	Article 18	9		
Chapitre II - section 4 - Prescriptions générales de la législation alimentaire				
80	Il ne doit pas y avoir de denrées alimentaires avariées ou dont la DLC est dépassée.	9		
Emballages				
Règlement (CE) n° 853/2004	Annexe II Chapitre 5.1. et 5.2.	9		
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire				
90	Les emballages des denrées alimentaires utilisés doivent être des emballages alimentaires. Le stockage des emballages doit se faire à l'abri des contaminations.	9		

Sécurité alimentaire	7A, Rue Thomas Edison L-1445 Strassen	Tel: 2477 8620 Fax: 2747 8066
Check-liste de contrôle	PHSPH	Version 2 16/05/2015 Page 1 / 4



## Missions du Commissariat

### Art. 3: Commissariat à la qualité, la fraude et la sécurité alimentaire

#### ➤ Information des citoyens

- Portail [securite-alimentaire.lu](http://securite-alimentaire.lu)
- Colloques « Focal point »
- Notifications d'alerte
  - Fonction envoi email
  - Intégration dans applications étatique

The screenshot shows the 'Sécurité Alimentaire' website interface. At the top, there is a navigation menu with links for 'Commissariat', 'Professionnel', 'Consommateur', 'EFSA', 'Actualités', 'Publications', and 'Législation'. Below the menu, there is a section titled 'NOTIFICATIONS D'ALERTES ET D'AVERTISSEMENTS ALLERGÈNES'. The main content area contains a heading 'Abonnez-vous à nos notifications d'alerte et avertissement allergène' and a sub-heading 'En vous abonnant, vous recevrez une notification par email dès qu'une nouvelle alerte ou un avertissement allergène est publié sur notre site.' Below this, there is a form with an 'E-mail' field, a 'Choix des contenus' section with checkboxes for 'Alertes alimentaires' and 'Avertissements allergènes', and a 'Conditions d'utilisation' section with a checkbox for 'J'accepte les conditions d'utilisation'. A red 'Je m'abonne' button is located at the bottom of the form.



## Missions du Commissariat

### Art. 5: Réception des notifications de rappels et de retraits des établissements de denrées alimentaires ou de FCM:

- Responsabilité établissement alimentaire
- Se fait via le guichet.lu
- Futur:
  - Elaboration d'un assistant guichet
  - Système commun alerte (agents de contrôle)
  - Information plus rapide du consommateur

Filtrer les résultats -

Année(s) ▼

- 2019 (52)
- 2018 (95)
- 2017 (59)
- 2016 (49)
- 2015 (49)
- 2014 (42)
- 2013 (21)
- 2012 (22)
- 2011 (25)
- 2010 (23)
- 2009 (29)
- 2008 (28)
- 2007 (10)
- 2006 (22)
- 2005 (5)

Type(s) ▲

#### Rappel de plusieurs Pizza du producteur Sodebo dans plusieurs Supermarchés au Luxembourg

Présence de corps étrangers métalliques

31/05/2019  
Alertes



Les sociétés Lidl et Auchan ont informé les autorités de sécurité alimentaire luxembourgeoises du rappel des produits «Pizza Prosciutto Funghi» chez Lidl et de « Sodebo La pizza 4 fromages» chez Auchan dû à la présence possible de corps étrangers métalliques. Il s

#### Rappel de mélange de noix et fruits secs "Bio Mendiants classic" et "bio Mendiants exotique" à cause de la présence d'ochratoxine A

31/05/2019  
Alertes



Les autorités alimentaires luxembourgeoises ont été informées via le système d'alerte rapide européen (système RASFF) d'une teneur élevée en ochratoxine A dans des raisins secs sultaines biologiques contenues dans certains mélanges de noix et fruits secs.



## Missions du Commissariat

### Art. 6: Enregistrement par les exploitants du secteur alimentaire :

#### ➤ Responsabilité de l'établissement alimentaire

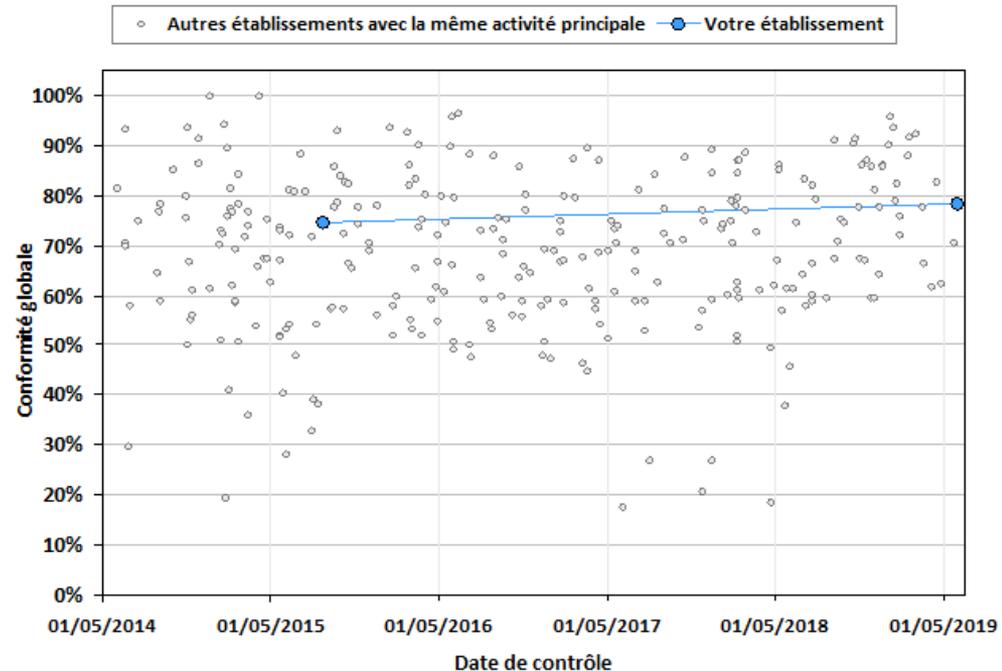
#### ➤ Se fait via le guichet.lu

#### ➤ Futur:

- Espace certifié guichet
- Mise à jour des données en ligne
- Envoi électronique des rapports de contrôle par les agents de contrôle
  
- Fonctions benchmark pour les établissements

#### **Benchmark des 5 dernières années:**

Ce graphique représente l'évolution du degré de conformité globale de votre établissement sur les 5 dernières années. En outre, il montre également le degré de conformité des établissements ayant le même domaine d'activité principal que le vôtre.





## Missions du Commissariat

### Art. 11: Contrôles officiels (administratifs):

#### ➤ sont effectués par:

- Agents SECUALIM
- Agents Santé Publique de l'ASV
- Agents ADA

#### ➤ modalités:

- Rapport de contrôle
- Evaluation globale du niveau de conformité

#### ➤ Résultats regroupés par le Commissariat:

##### 3 niveaux:

- Bon niveau
- Niveau acceptable
- Niveau à améliorer

##### Modalités par RGD

##### Publication:

- Sur site internet du Commissariat
- Dans les établissements ouverts au public

### Résumé de contrôle officiel Sécurité alimentaire

Etablissement:

#### Activité principale enregistrée

Secteur de l'HOORECA, Restauration  
Restauration rapide Pita-bouffe, pita-bar, kebab

#### Date du contrôle:

19 Avril 2018

#### Degré de conformité global:

18,48%



Le présent résumé reflète les résultats de contrôle tels qu'ils étaient au moment de l'inspection.

#### Type de contrôle:

- Contrôle hygiène de base v2 2015

#### Légende:

- Degré de conformité  $\geq 90\%$   
L'établissement dispose d'un niveau excellent de sécurité alimentaire.
- Degré de conformité  $\geq 75\%$  et  $< 90\%$   
L'établissement dispose d'un niveau de sécurité alimentaire suffisant.
- Degré de conformité  $\geq 50\%$  et  $< 75\%$   
L'établissement ne dispose pas d'un niveau de sécurité alimentaire suffisant.
- Degré de conformité  $< 50\%$   
L'établissement se trouve dans un état qui ne permet pas d'assurer l'inocuité des denrées alimentaires.

### Résumé de contrôle officiel Sécurité alimentaire

Etablissement:

#### Activité principale enregistrée

Secteur de l'HOORECA, Restauration  
Restauration rapide Fast-food

#### Date du contrôle:

10 Janvier 2019

#### Degré de conformité global:

93,64%



Le présent résumé reflète les résultats de contrôle tels qu'ils étaient au moment de l'inspection.

#### Type de contrôle:

- Contrôle hygiène de base v2 2015

#### Légende:

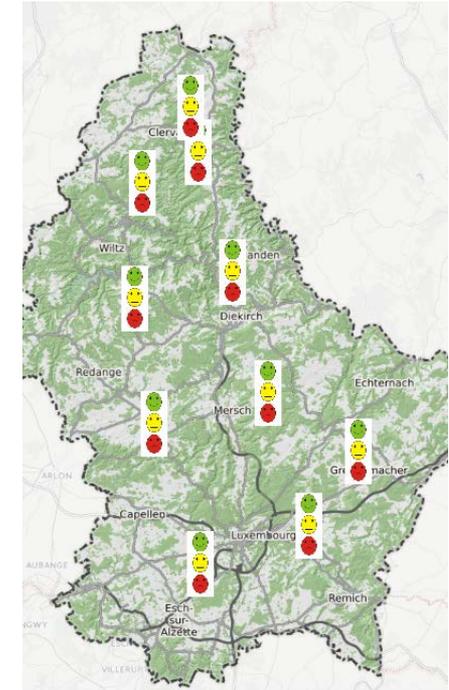
- Degré de conformité  $\geq 90\%$   
L'établissement dispose d'un niveau excellent de sécurité alimentaire.
- Degré de conformité  $\geq 75\%$  et  $< 90\%$   
L'établissement dispose d'un niveau de sécurité alimentaire suffisant.
- Degré de conformité  $\geq 50\%$  et  $< 75\%$   
L'établissement ne dispose pas d'un niveau de sécurité alimentaire suffisant.
- Degré de conformité  $< 50\%$   
L'établissement se trouve dans un état qui ne permet pas d'assurer l'inocuité des denrées alimentaires.



# Priorités du Commissariat



- Réforme du baromètre de l'hygiène dans l'ensemble des établissements et publication pour le consommateur
- Base de données unique pour les services de contrôle
  - Contrôle Horeca 👍
  - Contrôle additifs 👍
  - Gestion alertes 👍
  - ...
- Développement de synergies entre les administrations chargées du contrôle de la chaîne alimentaire
- Développement accès aux données via open data





## ➤ Entamer dialogue avec consommateur

- **Midi de l'Europe**

- 26 juin 12h00
- Maison de l'Europe

- **Colloque « La sécurité dans mon assiette »**

- 2<sup>e</sup> semestre 2019

## ➤ Promouvoir collaboration scientifique

- **Colloque scientifique**

- 2<sup>e</sup> semestre 2019



Commissariat

Professionnel

Consommateur

EFSA

Actualités

Publications

Législation



## RÉCLAMATIONS

Ce formulaire vous permet de nous faire part de vos doléances, réclamations voire plaintes en rapport avec la sécurité alimentaire.

En fonction de votre doléance, vous serez contacté par l'administration en charge pour traiter votre doléance de façon plus approfondie.

Les champs marqués d'un astérisque (\*) doivent obligatoirement être remplis.

### Civilité

- Madame  
 Monsieur

### Prénom \*

### Nom \*

### Adresse \*

### Code postal \*

### Ville \*

### Commissariat

**Commissariat du  
gouvernement à la  
qualité, à la fraude et à  
la sécurité alimentaire**

7A rue Thomas Edison  
L-1445 Strassen

**Tél.** : +352 2477 5625

**Fax** : +352 2747 8068

**E-mail** : [info@securite-  
alimentaire.public.lu](mailto:info@securite-alimentaire.public.lu)