



# 23 novembre 2009: Présentation du Service de la sécurité alimentaire

## Un nouveau service pour la sécurité alimentaire à la Direction de la santé

Sécurité alimentaire	9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg			
séminaire	PH/PH	Version 1	28/04/2009	Page 1 de 20



# Historique

## Le service de la sécurité alimentaire

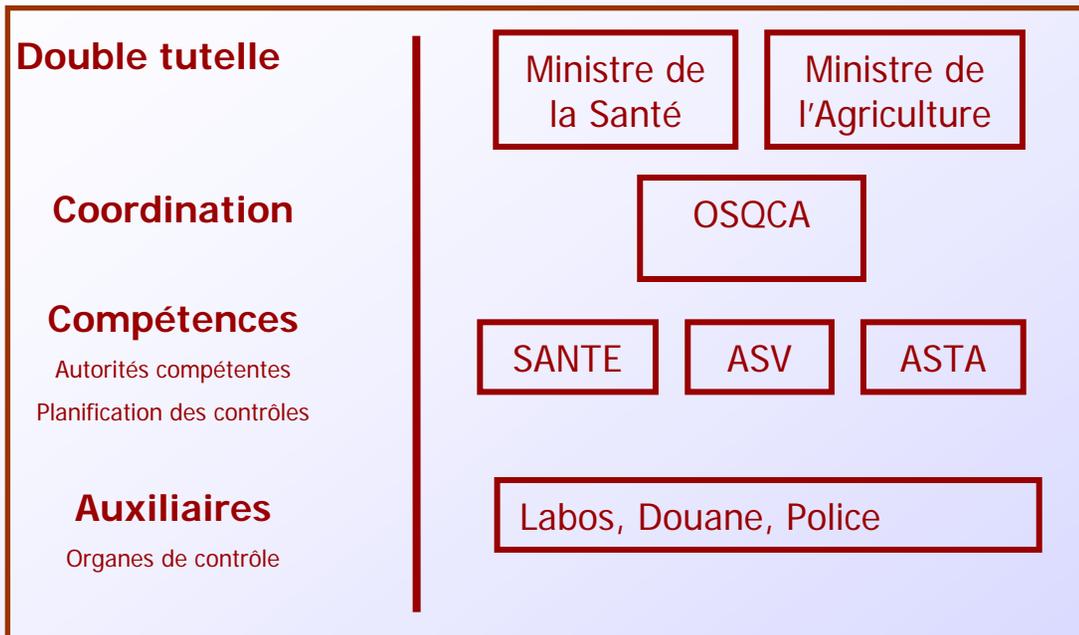
- Attributions
- En chiffres
- Perspectives

Sécurité alimentaire	9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg			
séminaire	PH/PH	Version 1	28/04/2009	Page 2 de 20



# Contexte européen

## Règl. CE N° 882/2004: Modèle proposé par l'OSQCA



### Nouveaux critères opérationnels

- Organisation par systèmes de contrôle
- Basés sur l'analyse des risques

→ Planification pluriannuelle

→ Gestion centralisée des contrôles au sein des différents systèmes de contrôle



# Besoins de réorganisation

## Santé: plusieurs services compétent

Regroupement du personnel effectuant le contrôle officiel des denrées alimentaires au sein d'un nouveau service

- Planification plus efficace
- Eviter les doubles emplois (doubles contrôles)
- Rationalisation des ressources
- Professionnalisation
- Séparation entre activités de contrôle et activités analytiques de laboratoire

### Services impliqués:

DS - Inspection sanitaire

LNS - Contrôle des denrées alimentaires- unité de contrôle



**Service de la sécurité alimentaire**

Sécurité alimentaire	9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg			
séminaire	PH/PH	Version 1	28/04/2009	Page 4 de 20



# Création du service de la sécurité alimentaire

## 19 mars 2009 Convention entre:

- Directions
  - LNS
  - DS
- Accord du Ministre de tutelle

Création du service de la sécurité alimentaire

à partir du 01 avril 2009



Sécurité alimentaire	9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg			
séminaire	PH/PH	Version 1	28/04/2009	Page 5 de 20



# Convention- Responsabilités

Les responsabilités administratives du service de la sécurité alimentaire comportent notamment:

## Analyse des risques

- microbiologiques,
- chimiques et
- physiques

## Priorités du contrôle alimentaire

## Elaboration des plans de contrôle pluri-annuels partiels

## Exécution des contrôles:

- l'hygiène alimentaire,
- de l'HACCP,
- des laboratoires internes des établissements alimentaires,
- de l'étiquetage des denrées alimentaires,
- des compléments alimentaires,
- de l'alimentation particulière,
- Des biotechnologies, OGM et Novel Food,
- des allégations nutritionnelles,
- des matériaux en contact.



# Convention-Responsabilités

- l'échantillonnage et l'interprétation des résultats analytiques;
- l'initiation de mesures de sécurité alimentaire ;
- la prise en charge des formalités administratives pour le secteur ;
  - enregistrement des activités,
  - notification des retraits, rappels,
  - notifications de mise sur le marché de certaines denrées alimentaires.
- la réponse à des situations exceptionnelles ;
  - suivi de notifications d'alerte rapide,
  - gestion d'incidents de sécurité alimentaire,
  - gestion de crises alimentaires.
- le support au secteur ;
  - Formation,
  - avis.
- le suivi des groupes de travail à la Commission européenne liés à ces activités.



## Risques microbiologiques

Crit. microbiologiques.

Prescriptions d'hygiène.

Systèmes d'autocontrôle.

## Contaminants

Cont. industriels.

Cont. agricoles.

OGM.

Pesticides.

FCM – Irradiation.

Additifs, arômes,..

## Alimentations particulières Compléments alimentaires

Al. nourrissons.

Al. sportives.

Al. diététique.

Fins médicales spéciales.

Al. diabétiques.

Novel Food.

## Etiquetage

Etiquetage.

Etiquetage nutritionnel.

Allégation santé.

Allégation nutritionnelle.

Allergènes.

## Boissons

Boissons alcooliques.

B. non-alcooliques.

Boissons spiritueuses.

## Importation

Régimes de surveillance.

Article 15.5 882/2004.

Autres aliments.



# Collaboration

## Laboratoires

### Laboratoire national de santé

- Contrôle des denrées alimentaires
- Contrôle des médicaments
- Laboratoires étrangers
  - LOVAP (Be)
  - FYTOLAB (Be)
  - AERIAL (Fr)

### Laboratoire de l'eau et de l'environnement

## OSQCA

ASV  
ASTA  
Douane  
Police

**Chambres professionnelles**

**Consultants**

**Etc.**

## Direction de la santé

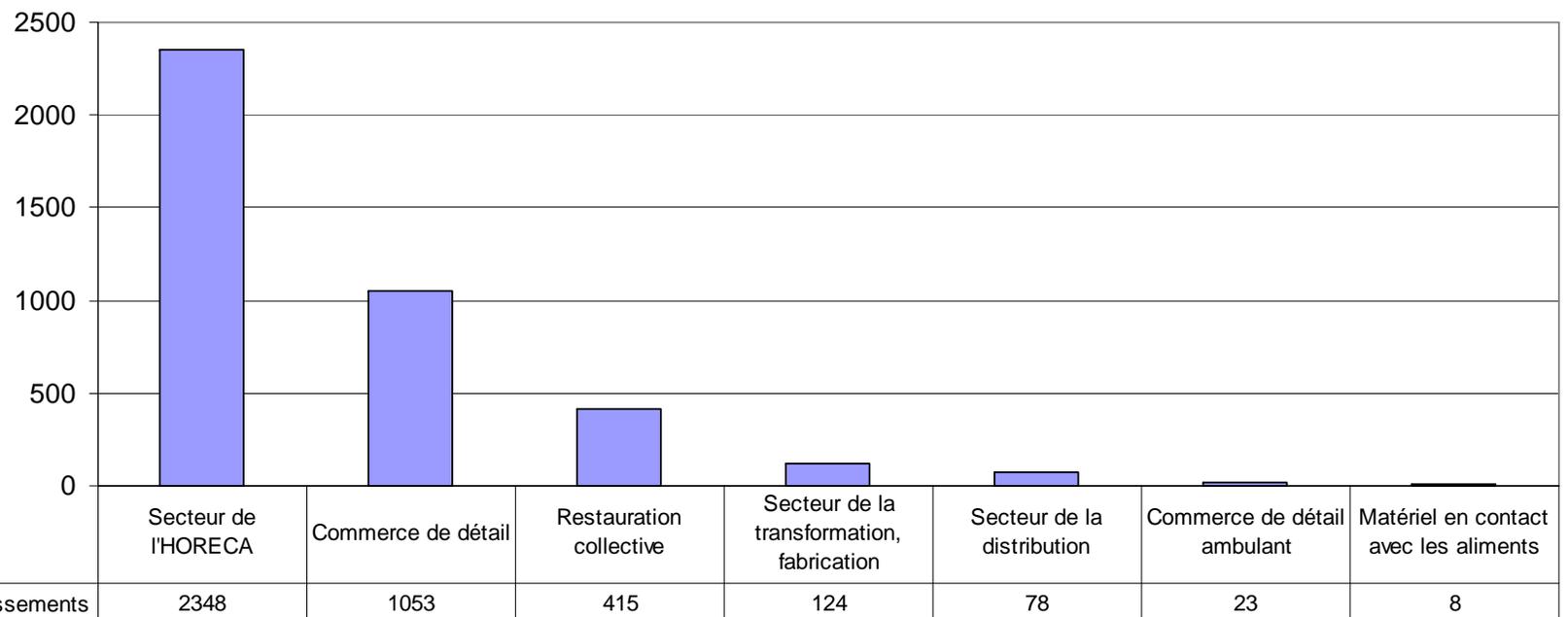
Divisions et services



# En chiffres: Les établissements

Service de la sécurité alimentaire

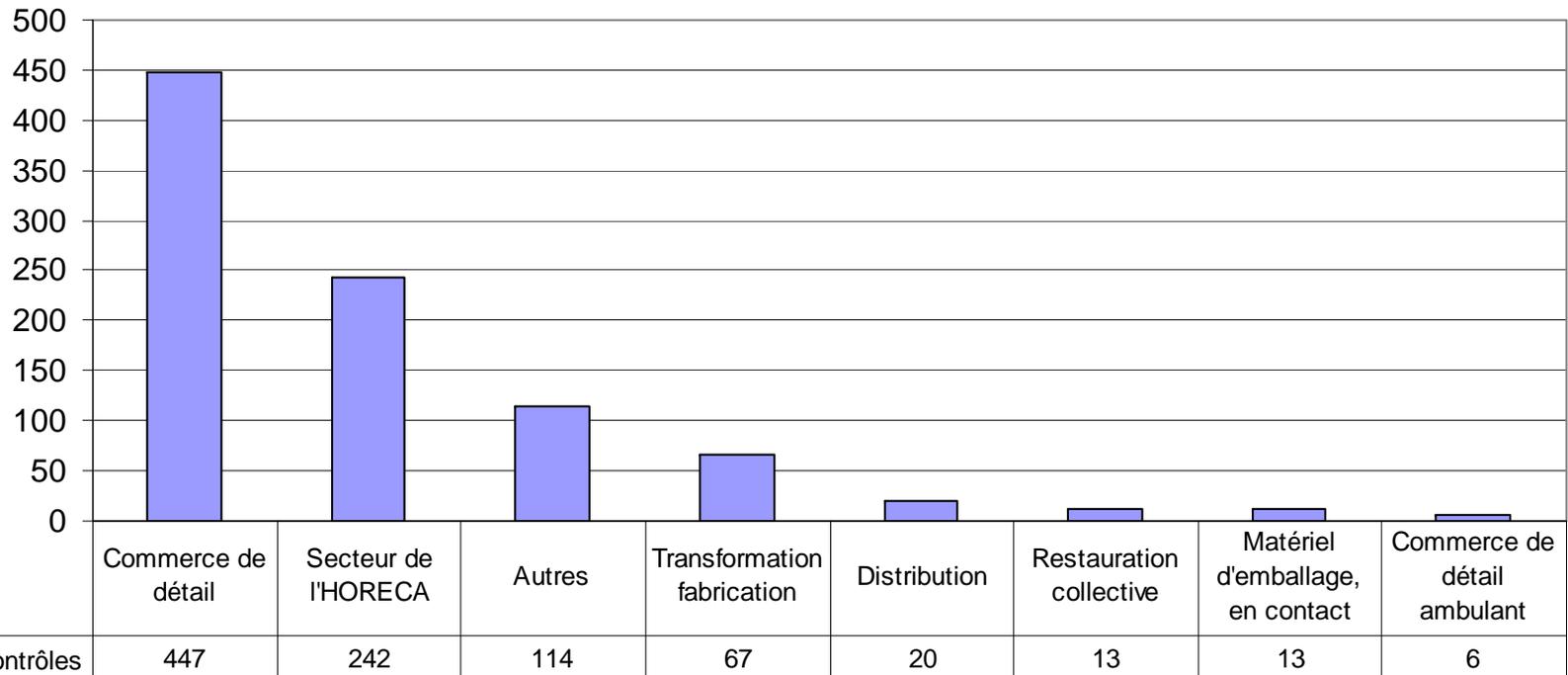
**Nombre d'établissements alimentaires enregistrés  
auprès du Service de la sécurité alimentaire**



**+ - 4000 établissements enregistrés  
109 nouveau enregistrements depuis août 2009**



## Nombre de contrôles par type d'établissement



**En tout: 930:**

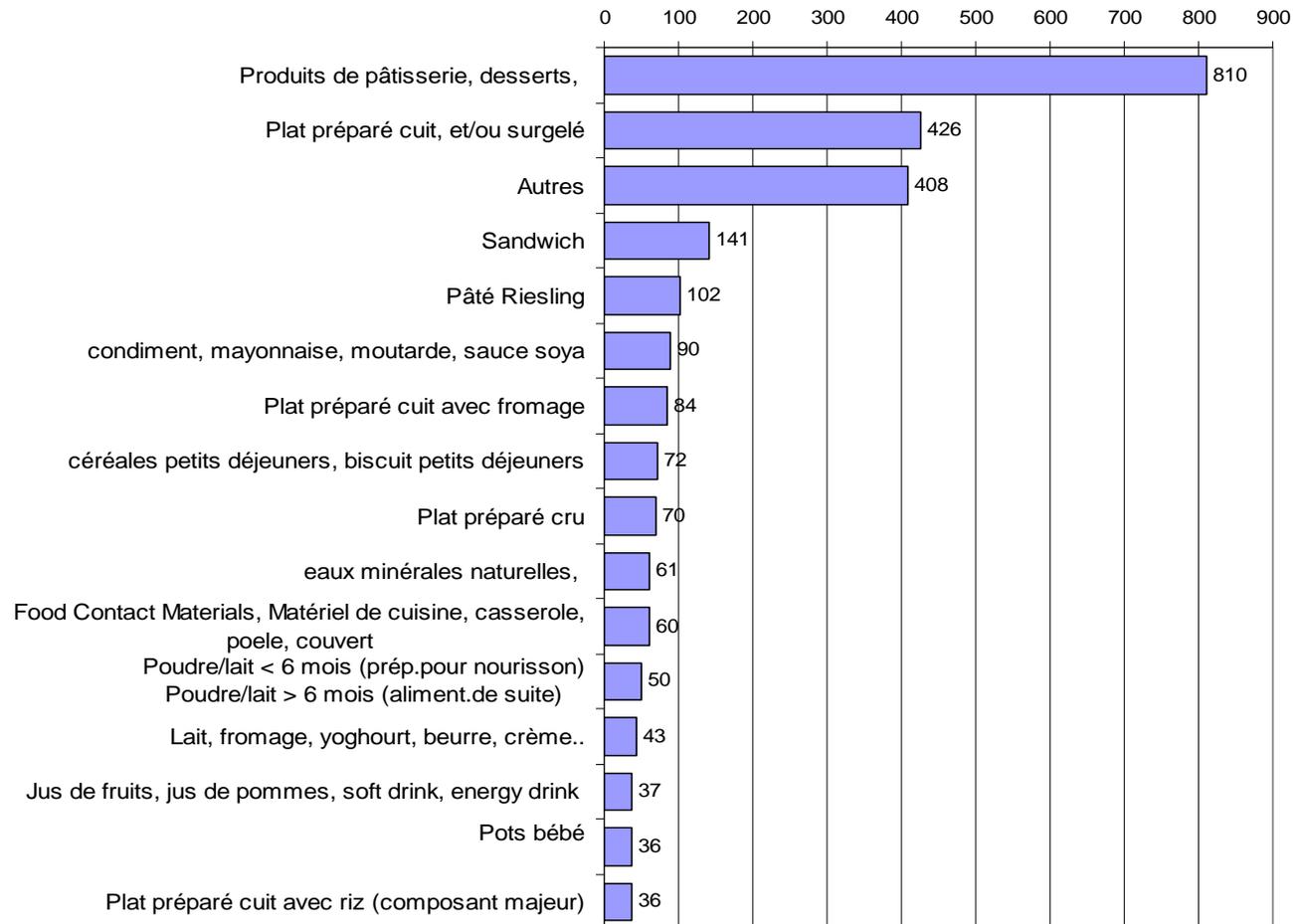
**80 % Prélèvements; 20 % inspections**



## En chiffres: Les échantillons prélevés

Service de la sécurité alimentaire

Nombre de prélèvements par type d'aliment



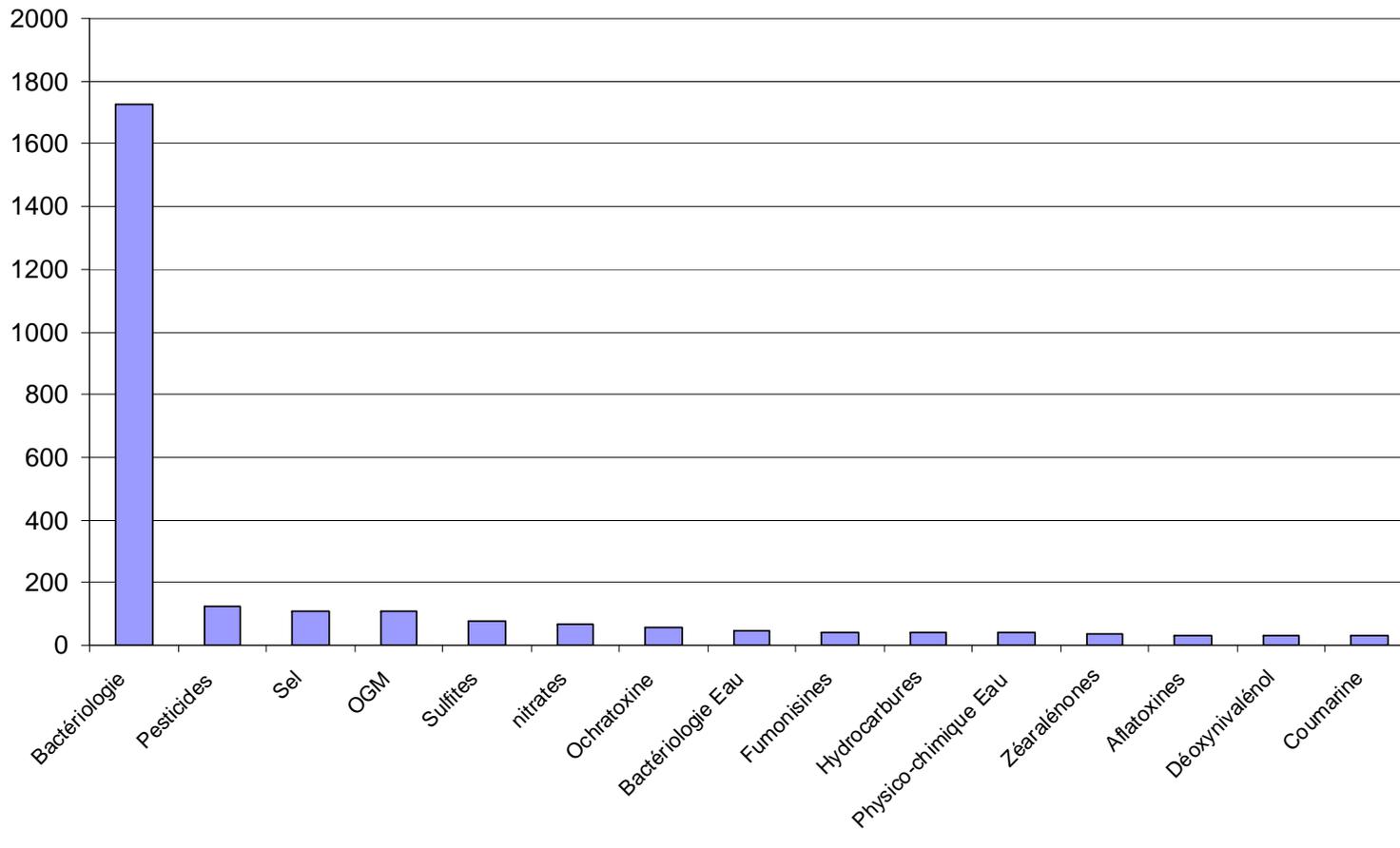
En tout:  
2900 échantillons



# En chiffres: Les analyses effectuées

Service de la sécurité alimentaire

Nombre de paramètres analysés



En tout:  
  
2900  
échantillons  
  
Plus de 30  
types  
d'analyses  
  
Plus de  
30000  
paramètres  
analysés



# En chiffres: Alertes rapides

- Alertes rapides traitées par le service: 20
- Alertes lancées par le service: 9
- Avertissements publics sur le site de la sécurité alimentaire: 2

Sécurité alimentaire	9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg			
séminaire	PH/PH	Version 1	28/04/2009	Page 14 de 20



# En chiffres: Dossiers traités en 2009

- Rapports d'avertissement: 900 (appréciation de résultats d'analyse + rapports d'inspection)
- Courriers entrants: 460
- Courriers sortants: 350
- Enregistrement + évaluation de compléments alimentaires: 208 dossiers
- Avis de sécurité alimentaire: 50
- Plaintes en matière de sécurité alimentaire: 60
- Groupes de travail à la Commission, EFSA, Conseil : 20
- Séances d'information et de formation: 5



# En chiffres: Le personnel

**Fabienne Clabots**

Ingénieur

Tel 2477 5621

[fabienne.clabots@ms.etat.lu](mailto:fabienne.clabots@ms.etat.lu)

Domaines : Contaminants, Matériaux en contact



1 ETP

**Corinne Jung**

Agent sanitaire en chef

Tel 2477 5622

[corinne.jung@ms.etat.lu](mailto:corinne.jung@ms.etat.lu)

Domaine : Contrôle alimentation collective



0.5 ETP

**Linda Kunsch**

Biologiste diplômée

Tel 2477 5623

[linda.kunsch@ms.etat.lu](mailto:linda.kunsch@ms.etat.lu)

Domaine : Sécurité microbiologique des aliments



0.5 ETP

**Marcel Rampin**

Agent de prélèvement

Tel 2477 5626

[marcel.rampin@ms.etat.lu](mailto:marcel.rampin@ms.etat.lu)

Domaine : Programme d'échantillonnage



1 ETP

**Christiane Schoetter**

Ingénieur première classe

Tel : 2477 5627

[christiane.schoetter@ms.etat.lu](mailto:christiane.schoetter@ms.etat.lu)

Domaines : Compléments alimentaires, étiquetage



0.5 ETP

**Laurence Zegers**

Ingénieur

Tel: 2477-5628

[laurence.zegers@ms.etat.lu](mailto:laurence.zegers@ms.etat.lu)

Domaines: Alimentation particulière, qualité



0.5 ETP

**François Zimer**

Ingénieur

Tel 2477 5629

[francois.zimer@ms.etat.lu](mailto:francois.zimer@ms.etat.lu)

Domaines : Contrôles microbiologiques,  
Contrôles hygiène, HACCP



1 ETP



**Patrick Hau**

Ingénieur chef de service

Tel 2477 5625

[patrick.hau@ms.etat.lu](mailto:patrick.hau@ms.etat.lu)

Domaines : Boissons, importation de produits  
d'origine non-animale

1 ETP

En tout :

- 8 personnes
- 6 ETP
- pas de personnel administratif

Le service c'est le personnel !



# En chiffres: Les locaux

## 1<sup>er</sup> déménagement - premiers locaux provisoires 01/04/2009:

- 1 rue de la poste au centre Ville

## 2e déménagement: locaux semi-provisoires 15/07/2009:

- 9avenue Victor Hugo
  - 4 bureaux 1 local technique
  - 1 local débarras cave
  - 5 parkings
- 
- 3e déménagement prochainement ?
  - les locaux actuels sont déjà trop petits



Sécurité alimentaire	9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg			
séminaire	PH/PH	Version 1	28/04/2009	Page 17 de 20



## Existant:

### Plans de contrôle pluriannuels existants:

- **Matériaux en contact:** avec les denrées alimentaires (en application)
  - Elaboré en 2008
  - [http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs12\\_materiaux\\_contact/index.html](http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs12_materiaux_contact/index.html)
  
- **Contaminants agricoles:** pesticides, OGM, mycotoxines
  - Elaboré en 2009
  
- **Contaminants microbiologiques:**
  - En voie d'élaboration 2009-2010



# Perspectives

## Future:

### Prélèvements

- Additifs, arômes
- Autres contaminants (furannes, métaux lourds, etc...)
- Compléments alimentaires
- Aliments particuliers
- Etiquetage

### Inspections

- Système de contrôle d'hygiène de base (organes de contrôles)
- méthodes d'inspection basées sur le risque
  - Hygiène de base
  - ...

## Problème:

- ressources limitées (personnel et matériel)
- choix de priorités

LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Direction de la Santé  
Service de la Sécurité Alimentaire

Référence rapport : .....  
 Date du contrôle : .....  
 Heure du contrôle : .....  
 Administrateur en charge du contrôle :  
 SEQUALIM

Destinataire : .....

RAPPORT D'INSPECTION

Dans le cadre du contrôle officiel des denrées alimentaires, il a été procédé à un contrôle officiel dans votre établissement.

Ce contrôle est basé sur :

- Règlement européen du 18 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires
- Règlement (CE) 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'évaluation des denrées alimentaires
- Règlement (CE) 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil relatif aux additifs alimentaires, en particulier aux produits chimiques de la législation alimentaire, tels que les Additifs autorisés de denrées alimentaires et aux procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Régulation de conformité	Réception	Etat de Conformité		Non applicable
		C	NCM	
<b>Système qualité</b>				
Utilisation du guide de bonnes pratiques d'hygiène sectoriel Règlement (CE) 1831/2004 Annexe I	1			
<b>Critères applicables à tous les locaux</b>				
De par leur agencement et leurs dimensions, les locaux permettent la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène Règlement (CE) 1831/2004 Annexe II Chapitre 1.2	1			
Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état Règlement (CE) 1831/2004 Annexe II Chapitre 1.1	3			
Il y a une ventilation suffisante Règlement (CE) 1831/2004 Annexe II Chapitre 1.3 et 1.4	1			
Il y a un éclairage suffisant Règlement (CE) 1831/2004 Annexe II Chapitre 1.7	1			
Les toilettes sont propres et ne donnent pas directement accès aux locaux de production Règlement (CE) 1831/2004 Annexe II Chapitre 1.3	3			
Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante chaude et froide, ainsi que de dispositifs pour le lavage et séchage hygiénique des mains Règlement (CE) 1831/2004 Annexe II Chapitre 1.4	3			
Quand les insectes, les araignées ou autres animaux sont présents Règlement (CE) 1831/2004 Annexe II Chapitre 1.4	3			
Le système d'évacuation des eaux résiduaires doit être suffisant pour faire face aux exigences Règlement (CE) 1831/2004 Annexe II Chapitre 1.3	3			

1/3



# Merci de votre attention



**La sécurité alimentaire, c'est notre préoccupation!**

Sécurité alimentaire	9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg			
séminaire	PH/PH	Version 1	28/04/2009	Page 20 de 20