



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

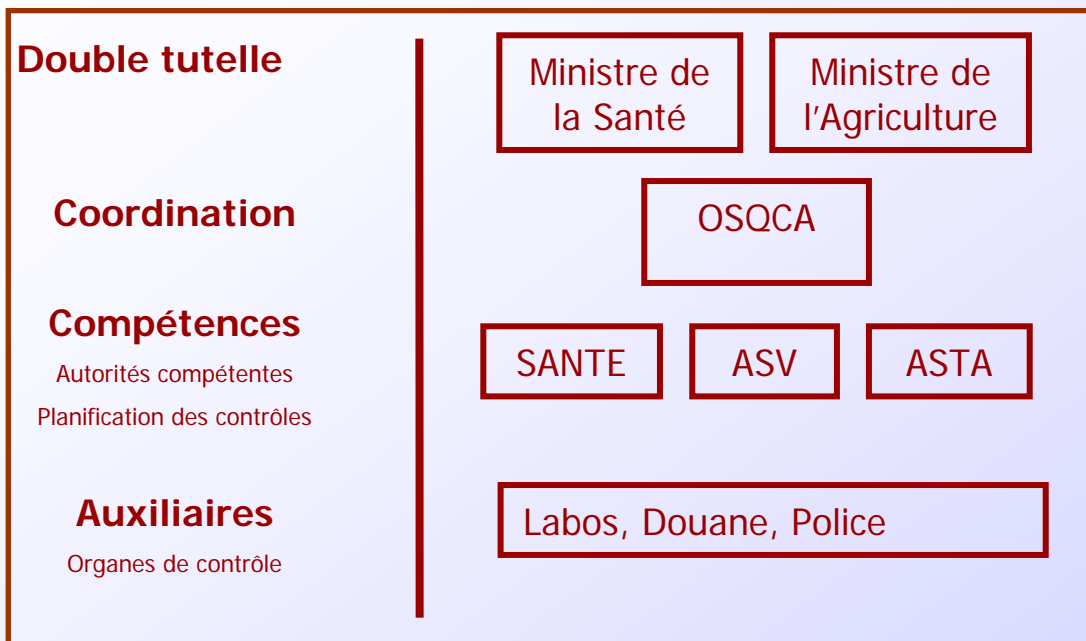
- Attributions
- En chiffres
- Perspectives

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

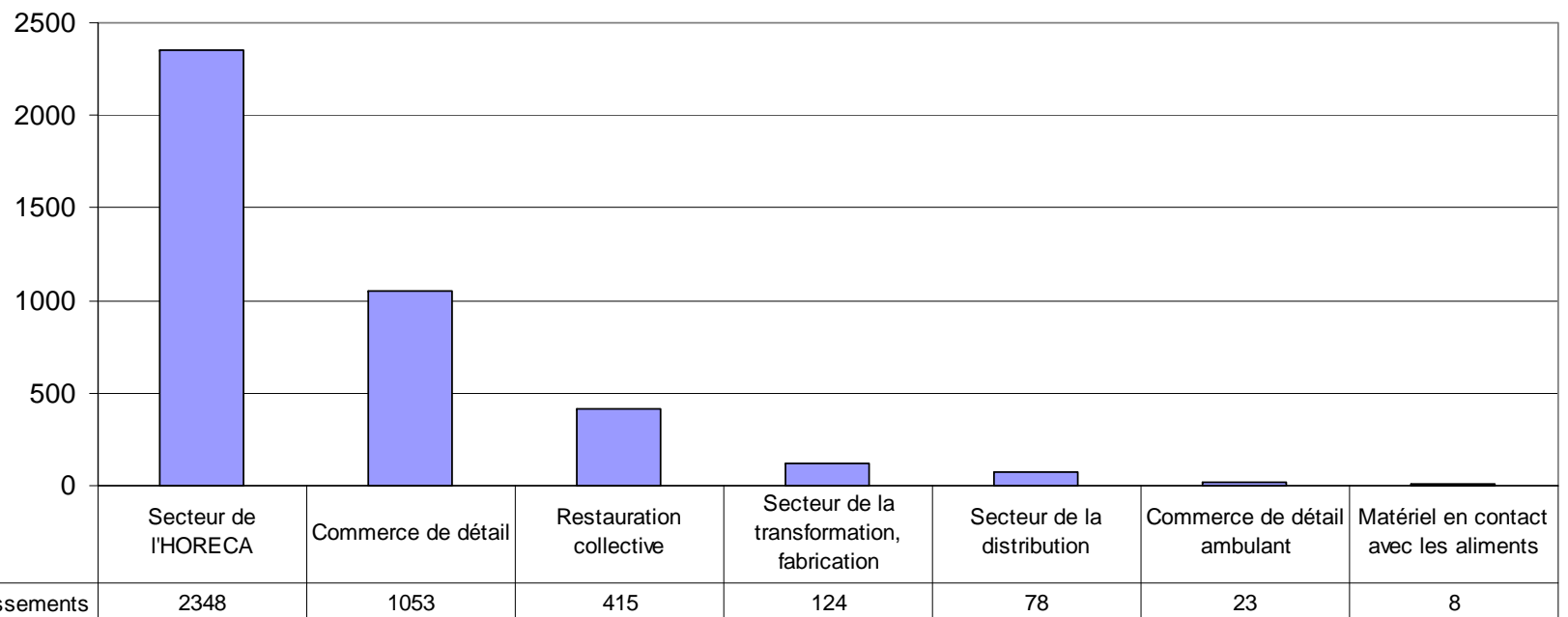
Divisions et services



En chiffres: Les établissements

Service de la sécurité alimentaire

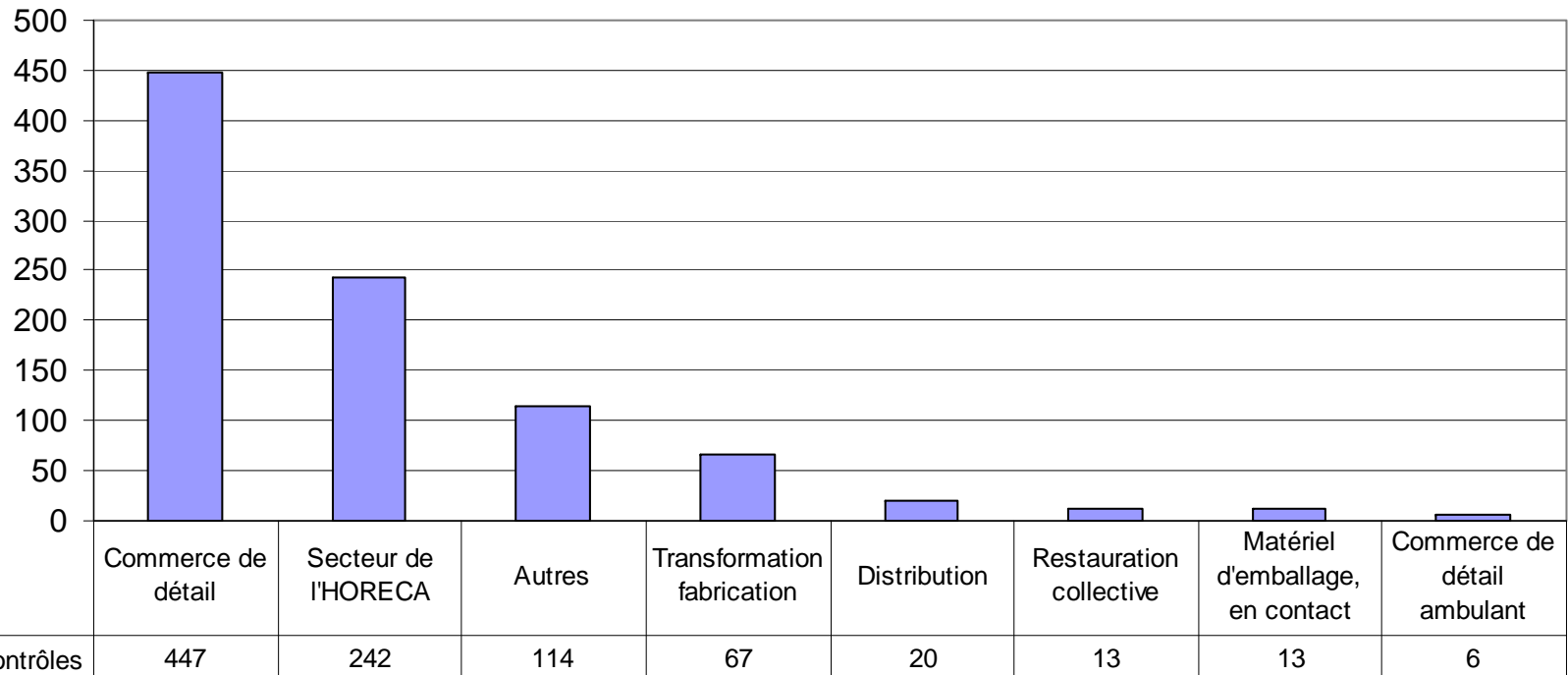
**Nombre d'établissements alimentaires enregistrés
auprès du Service de la sécurité alimentaire**



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



Nombre de contrôles par type d'établissement



En tout: 930:

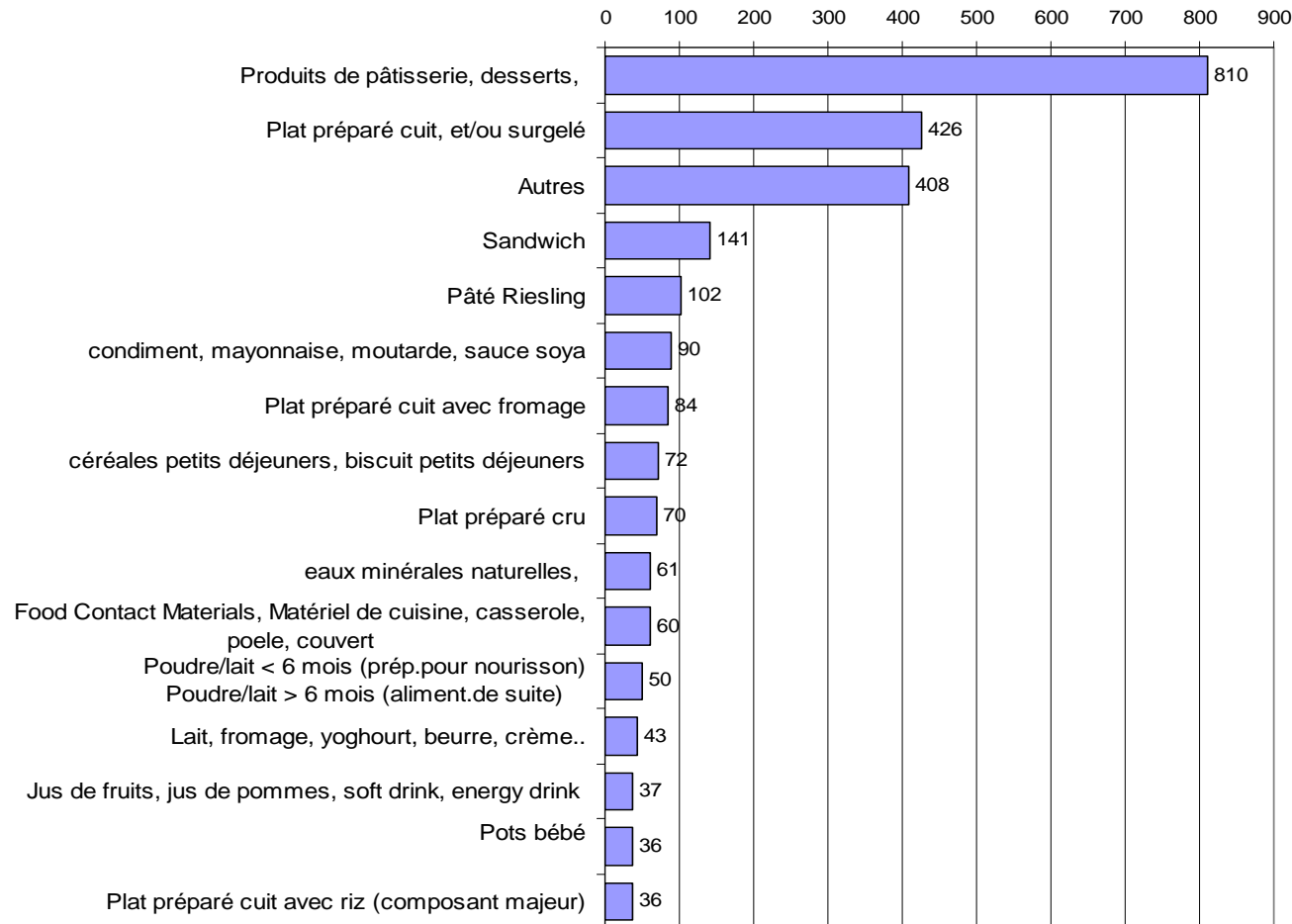
80 % Prélèvements; 20 % inspections



En chiffres: Les échantillons prélevés

Service de la sécurité alimentaire

Nombre de prélèvements par type d'aliment



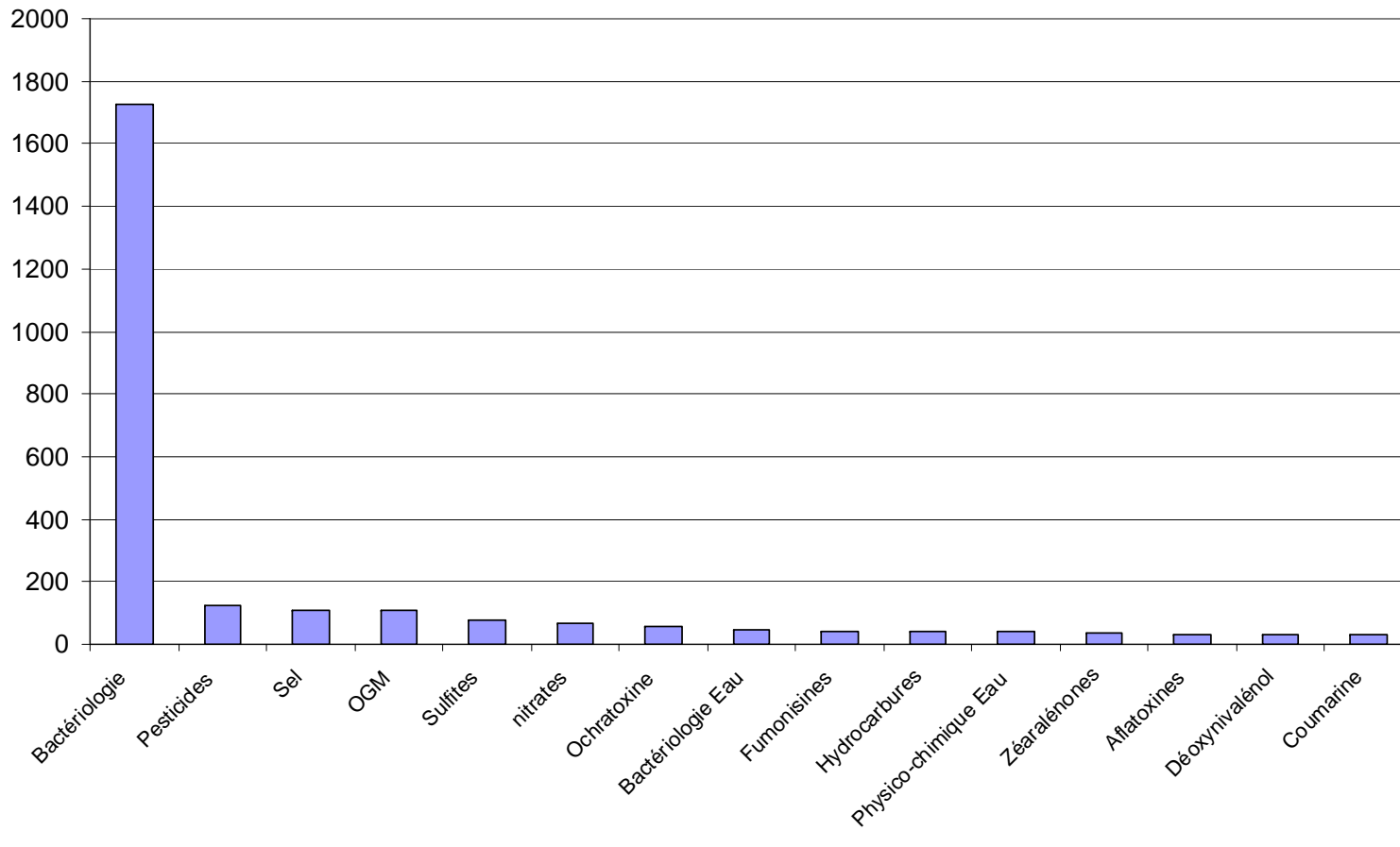
En tout:
2900 échantillons



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



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

Sécurité alimentaire	9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg			
séminaire	PH/PH	Version 1	28/04/2009	Page 15 de 20



En chiffres: Le personnel

Service de la sécurité alimentaire

Fabienne Clabots

Ingénieur

Tel 2477 5621

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

Domaine : Contrôle alimentation collective



0.5 ETP

Linda Kunsch

Biologiste diplômée

Tel 2477 5623

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

Domaine : Programme d'échantillonnage



1 ETP

Christiane Schoetter

Ingénieur première classe

Tel : 2477 5627

christiane.schoetter@ms.etat.lu

Domaines : Compléments alimentaires, étiquetage



0.5 ETP

Laurence Zegers

Ingénieur

Tel: 2477-5628

laurence.zegers@ms.etat.lu

Domaines: Alimentation particulière, qualité



0.5 ETP

François Zimer

Ingénieur

Tel 2477 5629

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

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 !

Sécurité alimentaire	9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg			
séminaire	PH/PH	Version 1	28/04/2009	Page 16 de 20



En chiffres: Les locaux

1^{er} déménagement - premiers locaux provisoires 01/04/2009:

- 1 rue de la poste au centre Ville

2e déménagement: locaux semi-provisaires 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





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

- **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 :

Administration en charge du contrôle
SECUALIM

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 (CE) n° 1831/2003 concernant l'approbation et la présentation des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 1831/2003 de l'Union européenne et du Conseil de l'UE relatif aux denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil relatif aux produits agricoles et les produits agricoles de la législation alimentaire, nationaux l'Autorité européenne de sécurité des aliments et l'état de conformité relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Régulation de conformité	Réception	Etat de Conformité		Non applicable
		C	NCM	
Système qualité				
Utilisation du guide de bonnes pratiques d'hygiène sectoriel Règlement (CE) n° 1831/2003, Annexe I	1			
Critères applicables à tous les locaux				
De par leur agencement et leurs dimensions, les locaux permettent la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène Règlement (CE) n° 1831/2003, Annexe II, Chapitre 1.2	1			
Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état Règlement (CE) n° 1831/2003, Annexe II, Chapitre 1.1	3			
Il y a une ventilation suffisante Règlement (CE) n° 1831/2003, Annexe II, Chapitre 1.2 et 1.3	1			
Il y a un éclairage suffisant Règlement (CE) n° 1831/2003, Annexe II, Chapitre 1.1	1			
Les toilettes sont propres et ne donnent pas directement accès aux locaux de production Règlement (CE) n° 1831/2003, 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) n° 1831/2003, Annexe II, Chapitre 1.4	3			
Quand les insectes, les araignées, les souris et autres animaux sont présents Règlement (CE) n° 1831/2003, Annexe II, Chapitre 1.4	3			
Le système d'évacuation des eaux résiduaires doit être suffisant pour faire face aux exigences Règlement (CE) n° 1831/2003, 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