



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

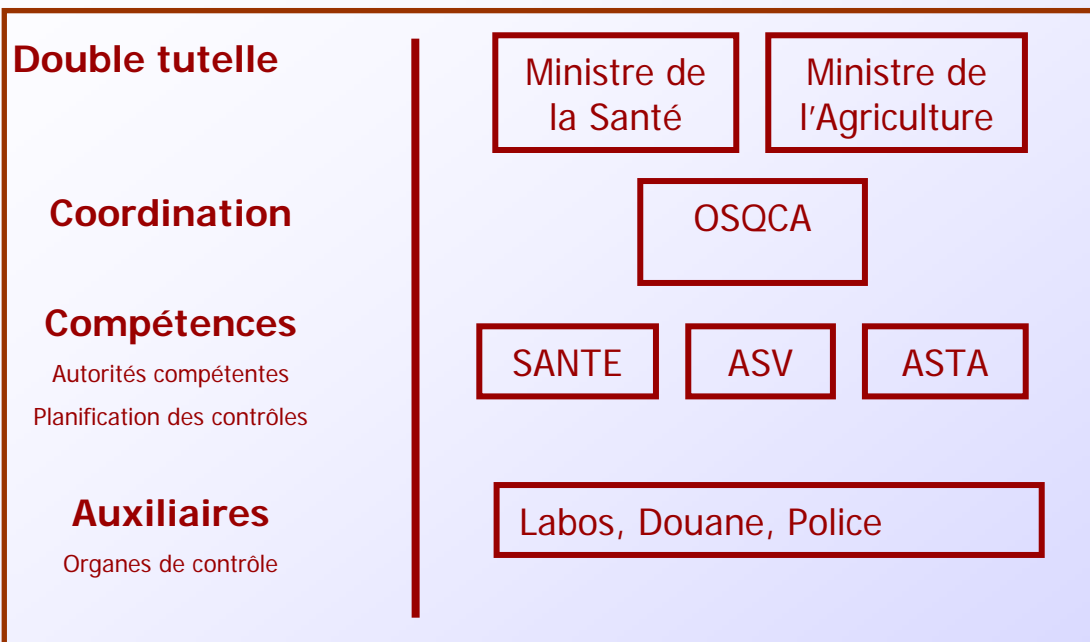
Le service de la sécurité alimentaire

- Attributions
- En chiffres
- Perspectives



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
- ➔ Procédures documentées
- ➔ Méthodes de travail uniformisées
- ➔ 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



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





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;

- 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.



Organisation - Attributions



MINISTÈRE DE LA SANTÉ
Direction de la santé

Service de la sécurité alimentaire

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)

Direction de la santé

Divisions et services

Laboratoire de l'eau et de l'environnement

OSQCA

ASV
ASTA
Douane
Police

Chambres professionnelles

Consultants

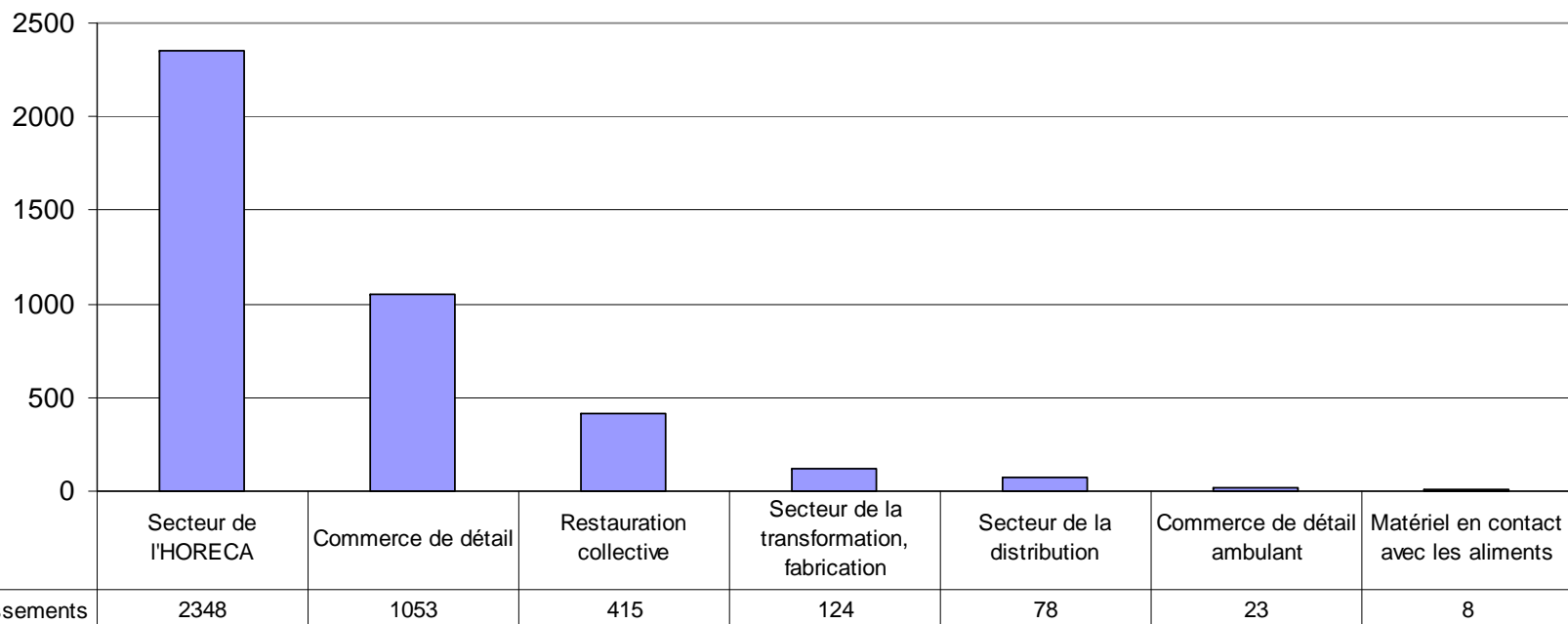
Etc.



En chiffres: Les établissements

Service de la sécurité alimentaire

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

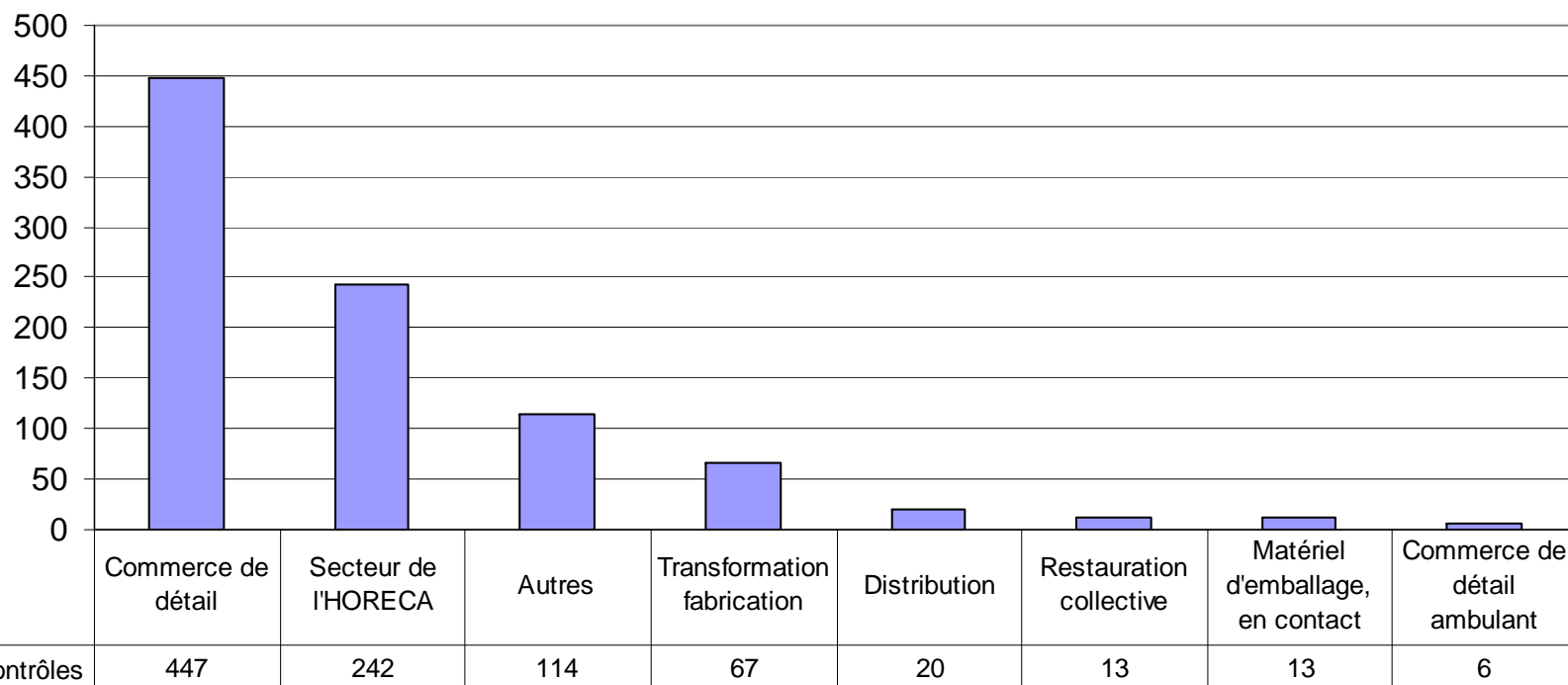


+ - 4000 établissements enregistrés
109 nouveau enregistrements depuis août 2009



En chiffres: Les contrôles

Nombre de contrôles par type d'établissement

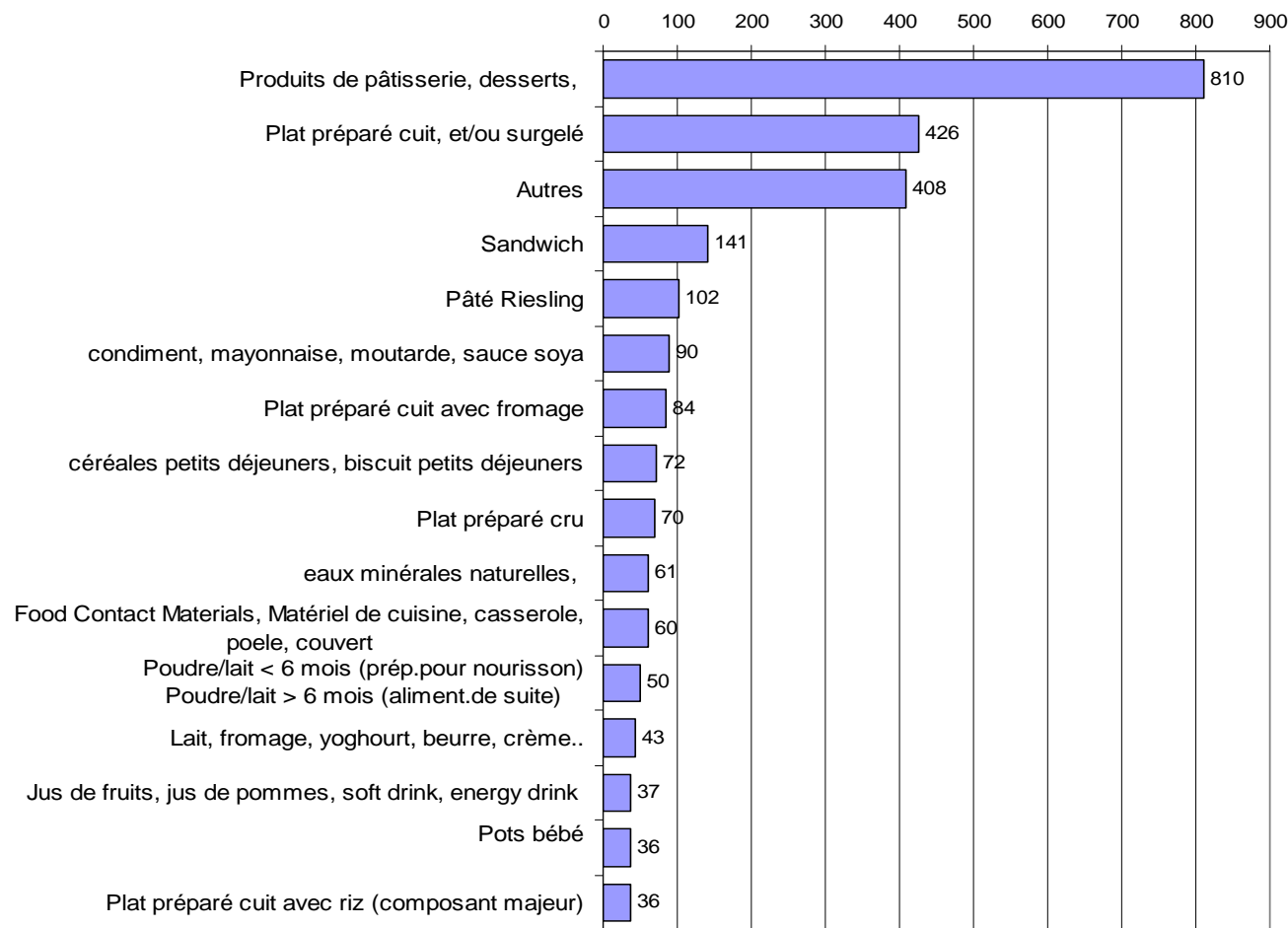


En tout: 930:
80 % Prélèvements; 20 % inspections



En chiffres: Les échantillons prélevés

Nombre de prélèvements par type d'aliment

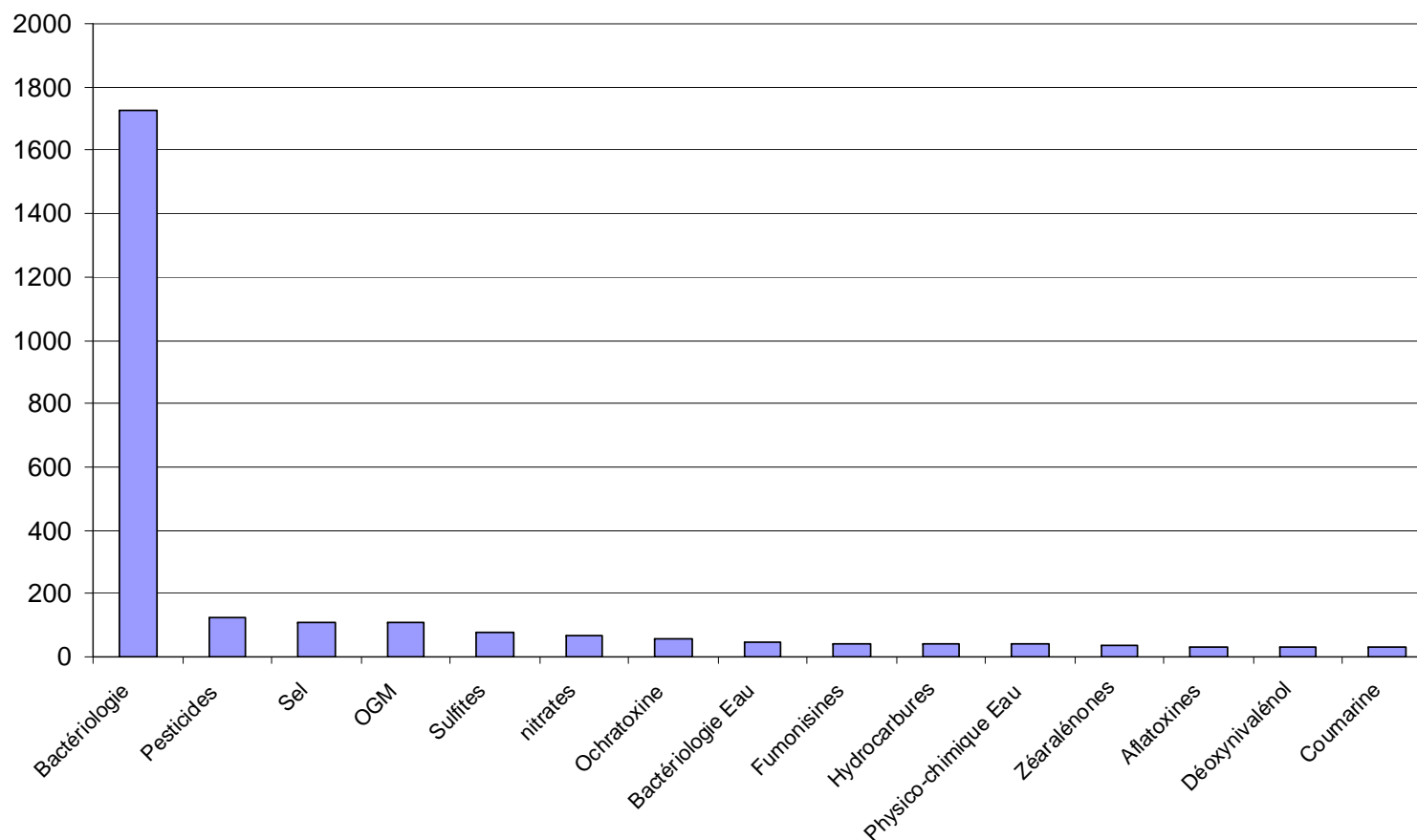


En tout:
2900 échantillons



En chiffres: Les analyses effectuées

Nombre de paramètres analysés



En tout:

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 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

Domaines : Contaminants, Matériaux en contact



1 ETP

Linda Kunsch

Biologiste diplômée

Tel 2477 5623

linda.kunsch@ms.etat.lu

Domaine : Sécurité microbiologique des aliments



0.5 ETP

Christiane Schoetter

Ingénieur première classe

Tel : 2477 5627

christiane.schoetter@ms.etat.lu

Domaines : Compléments alimentaires, étiquetage



0.5 ETP

François Zimer

Ingénieur

Tel 2477 5629

francois.zimer@ms.etat.lu

Domaines : Contrôles microbiologiques,
Contrôles hygiène, HACCP



1 ETP

Corinne Jung

Agent sanitaire en chef

Tel 2477 5622

corinne.jung@ms.etat.lu

Domaine : Contrôle alimentation collective



0.5 ETP

Marcel Rampin

Agent de prélèvement

Tel 2477 5626

marcel.rampin@ms.etat.lu

Domaine : Programme d'échantillonnage



1 ETP

Laurence Zeghers

Ingénieur

Tel: 2477-5628

laurence.zeghers@ms.etat.lu

Domaines: Alimentation particulière, qualité



0.5 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 !



En chiffres: Les locaux

1^{er} déménagement - premiers locaux provisoires:

- 1 rue de la poste au centre Ville
- 4.5 bureaux
- pas de parkings
- 01 avril – 15 juillet 2009

2e déménagement: locaux semi-provisoire

- avenue 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:

Nouveaux plans de prélèvement à mettre en place


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

- **Système de contrôle d'hygiène de base en étroite collaboration avec les organes de contrôle « checklist » avec cotation par critère de contrôle législatif**
 - **détermination du niveau de risque**
 - **fréquence de contrôle des sociétés**

- **Contrôles à l'importation**

Problème:

- **ressources limitées**
- **Des choix devront être faits**

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

Reference rapport : Date du contrôle : Heure du contrôle : Administration en charge du contrôle : SECULAIM	Destination :
--	----------------------------

RAPPORT D'INSPECTION

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

Le contrôle est basé sur :

- L'ordonnance (N° 14) du 14 février 2000 concernant l'hygiène et la conservation des denrées alimentaires
- Le décret (N° 12) du 24 février 2000 relatives au Code de l'alimentaire des denrées alimentaires
- Règlement (CE) N° 1831 du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, traitant l'hygiène européenne de sécurité des aliments et l'état de procédure relative à la sécurité des denrées alimentaires

<u>Résultats du contrôle</u>									
Qualification : Niveau de risque C (conforme) si non applicable = 0, 1 (pas de conformité) si mineure = 1 2 (NC) (non conforme) si majeure = 10, 3 (NC) = 2, de toutes les pondérations x 10 % de conformité pondérée = $\frac{C+1}{C+2}$ (Fondamental) ; Etat de conformité (NC) : $\frac{1}{100} \times 100$									
Système qualité									
L'application du guide de bonnes pratiques d'hygiène sectoriel Règlement (CE) N° 1831 Article 2 :	1								
Critères applicables à tous les locaux Les locaux sont agencés et leurs dimensions, et les locaux permettent la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène Règlement (CE) N° 1831 Article 2 :	1								
Les locaux pour lesquels certains des critères dimensionnels doivent être respectés et en bon état Règlement (CE) N° 1831 Article 2 :	3								
Il y a une ventilation suffisante Règlement (CE) N° 1831 Article 2 :	1								
Il y a un éclairage suffisant Règlement (CE) N° 1831 Article 2 :	1								
Les locaux sont propres et se trouvent facilement accessibles aux locaux de production Règlement (CE) N° 1831 Article 2 :	9								
Les lavabos destinés au lavage des mains conviennent et sont courants, chauds et froids, ainsi que de dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains Règlement (CE) N° 1831 Article 2 :	9								
Selon les besoins les vestiaires et toilettes sont prévus Règlement (CE) N° 1831 Article 2 :	3								
Le système d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisant pour faire face aux exigences Règlement (CE) N° 1831 Article 2 :	9								

1/3



Merci de votre attention



La sécurité alimentaire, c'est notre préoccupation!