



Luxembourg, le 23 novembre 2009

Présentation officielle du Service de la sécurité alimentaire

Historique.

Suite aux crises alimentaires des années 90 (dioxine, BSE), la Commission européenne a procédé à une refonte de la législation alimentaire. En effet, jusque là, la réglementation en matière de sécurité alimentaire était surtout verticale.

Ainsi, une foule de règlements définissaient des critères de sécurité alimentaire par type d'aliment.

Ces textes ne s'inscrivaient pas dans un cadre réglementaire européen unique et parfois il y avait des contradictions entre les différents textes.

Dans les différents Etats Membre, il y avait également une multitude de dispositions nationales. Ces réglementations nationales constituaient un obstacle à la libre circulation des denrées. Par ailleurs, un niveau élevé de protection de la santé et des intérêts des consommateurs n'était pas toujours garanti à travers les Etats membre de l'Union.

Règlement 178/2002 « BASIC FOOD LAW ».

Dans le but d'assurer un niveau élevé de protection de la santé et des intérêts des consommateurs à travers toute l'Union européenne, tout en réduisant les entraves à la libre circulation, la Commission européenne a créé en 2002 un cadre légal européen pour la sécurité alimentaire.

Un premier règlement important est le Règlement CE N° 178/2002 qui définit les règles générales de la sécurité alimentaire au sein de l'Union européenne :

- Responsabilité primaire des exploitants de la chaîne alimentaire,
- Exigences de la traçabilité des denrées alimentaires,
- Principe de précaution,
- Analyse des risques à la base de la sécurité alimentaire,
- Etablissement de l'Autorité européenne de sécurité alimentaire EFSA,
-

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		(352) 2477 5625 (352) 2747 8068	
courrier	PH/PH	Version 3	20/07/2009	Page 1/6	

Règlement 852/2004 et 853/2004 « **PACKET HYGIENE** ».

Ensuite le « paquet hygiène » a été adopté. Il définit les règles à respecter par les exploitants de la chaîne alimentaire.

- Responsabilité primaire de l'exploitant,
- Prérequis d'hygiène,
- Plan d'hygiène,
- Plan de nettoyage,
- Désinsectisation, lutte contre les nuisibles,
- HACCP,
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène,
- Obligation de la formation du personnel,
-

Règlement 882/2004 « **Contrôle OFFICIEL** ».

Afin d'harmoniser les procédures de contrôles des autorités de sécurité alimentaire à travers l'Europe, des règles claires ont été définies qui régissent les activités de contrôle officiel de la chaîne alimentaire.

- Plan pluriannuel,
- Systèmes de contrôle nationaux,
- Procédures écrites,
- analyses des risques à la base des contrôles,
-

Adapter la loi de 1953 aux exigences européennes.

Au Luxembourg, la loi cadre de la sécurité alimentaire date de 1953. Elle donne un cadre pour l'établissement de règles au niveau de la sécurité alimentaire et pour la recherche d'infractions à cette réglementation.

Elle n'intègre cependant pas les principes de la réglementation européenne.

Le Gouvernement a reconnu la nécessité de procéder à une réforme de cette loi.

Nouveau modèle pour la sécurité alimentaire au Luxembourg.

Pour ce faire, l'Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire **OSQCA** a été créé en 2007. Cet organisme doté de personnel expérimenté détaché des différentes administrations compétentes a fonctionné comme un véritable « think tank » et a proposé un nouveau modèle de fonctionnement de la sécurité alimentaire en respectant à la fois les exigences européennes et les particularités de la situation luxembourgeoise.

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		 (352) 2477 5625  (352) 2747 8068	
courrier	PH/PH	Version 3	20/07/2009	Page 2/6	

Ce modèle, « **administration compétente // organe de contrôle** » est basé sur l'analyse des risques et une définition claire des tâches des différents acteurs.

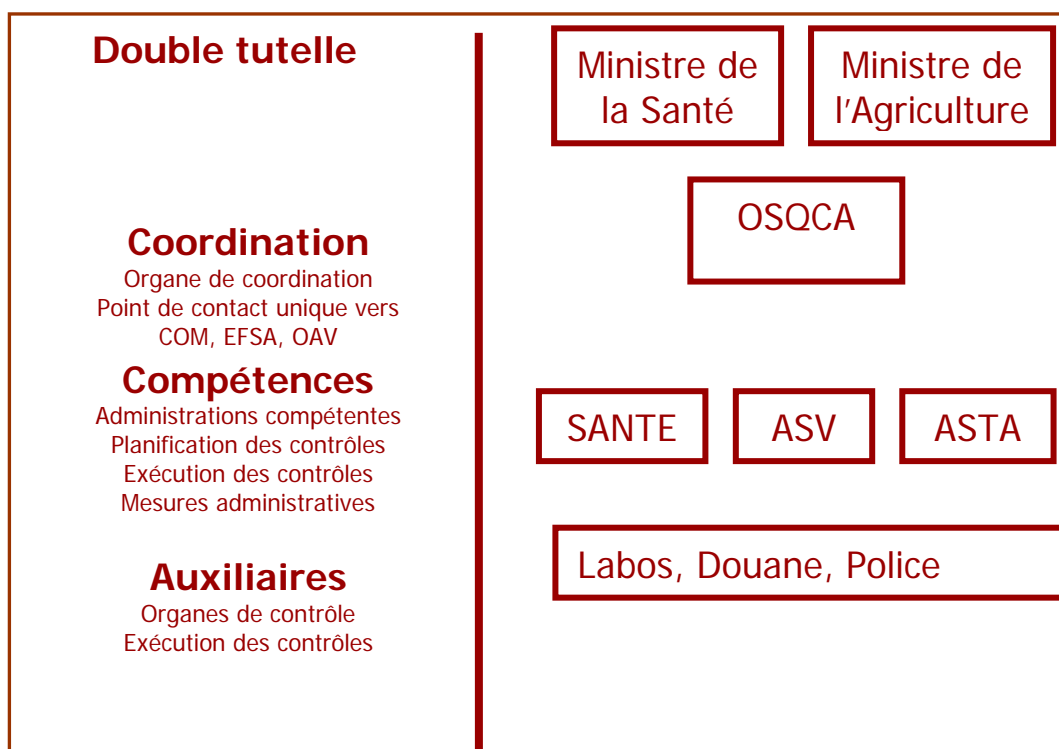


Schéma du modèle de la sécurité alimentaire développé par l'OSQCA.

Organisation des contrôles.

Les contrôles sont effectués avec une fréquence qui dépend à la fois des **antécédents de contrôle** (taux de conformité des contrôles précédents), de la **performance de l'autocontrôle** (contrôles en interne) des établissements et de leurs **activités** (produits dangereux).

L'administration compétente élabore cette analyse des risques et collabore avec les organes de contrôle pour exécuter le plan de contrôle partiel dans les différents domaines d'activité.

Ce modèle a été dégagé via l'établissement du plan **pluriannuel de contrôle** ensemble avec les administrations exerçant le contrôle officiel des denrées alimentaires pour le compte du Ministre de la santé.

Le plan pluriannuel comprend plusieurs sections :

1. Description des **ressources allouées** au contrôle officiel des denrées alimentaires.
2. Description des **systèmes de contrôle**.
3. Définition **d'objectifs de contrôle**.

C'est surtout au niveau des deux dernières sections que le Luxembourg a éprouvé certaines difficultés.

Pour une meilleure coordination.

En effet, la Commission européenne a défini un ensemble de **11 systèmes de contrôle obligatoires** que chaque Etat membre doit mettre en œuvre en matière de sécurité alimentaire.

Ex : santé et bien être animal, denrées alimentaires d'origine animale, denrées alimentaires (OGM, compléments alimentaires, ...), importations, produits phytopharmaceutiques (pesticides), ...

Lors de l'analyse effectuée par l'OSQCA il est apparu que certains systèmes n'étaient pas couverts, ou couverts de façon non-satisfaisante au Luxembourg alors que d'autres étaient couverts par 3-4 unités administratives différentes, toutes actives sur le terrain, sans véritable coordination, avec des référentiels de contrôle parfois très différents et des façons de travailler également très différentes.

Souvent les unités impliquées dans le contrôle officiel effectuaient ce contrôle à côté d'autres activités et parfois la sécurité alimentaire ne se trouvait pas en tête de ligne des priorités.

Face à cette situation, il était quasiment impossible de définir des **objectifs de contrôle nationaux** comme l'exigeait la réglementation européenne.

Même **la définition des responsabilités** des différents acteurs n'était pas chose facile.

A l'origine de cette situation se trouve la législation alimentaire luxembourgeoise qui se contente de donner des pouvoirs de contrôle à un ensemble d'agents ceci en vue de la constatation d'infractions à la réglementation.

Les domaines de compétence des différents agents ne sont pas définis par cette loi.

Simplification administrative.

Pour les exploitants de la chaîne alimentaire, la situation n'était pas très claire car ils étaient soumis à des contrôles alimentaires d'acteurs relevant de différentes administrations, et mettant l'accent sur des points d'importance différents.

Lors des pourparlers effectués dans le cadre de la **simplification administrative**, les différents représentants des métiers de l'alimentation nous ont fait comprendre que le secteur n'était pas satisfait de cette situation. En effet, entre les contrôles de la Santé, des laboratoires, de la Douane et de la Police, à qui et quoi se tenir ?

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		 (352) 2477 5625  (352) 2747 8068	
courrier	PH/PH	Version 3	20/07/2009	Page 4/6	

C'est lors de cette initiative que nous avons décidé de changer les choses.

L'idée était la suivante :

Réorganisation des compétences au sein de la Santé.

Avant d'organiser le travail des organes de contrôle impliqués dans le contrôle officiel, nous commençons par définir une bonne fois pour toute une unité responsable de l'**organisation** et de l'**exécution** du contrôle officiel des denrées alimentaires et de la sécurité alimentaire au sein du Ministère de la Santé.

Cette unité ne va pas se voir attribuer d'autres compétences que la sécurité alimentaire et sera responsable de l'organisation des contrôles officiels de sécurité alimentaire au sein du département de la santé.

Afin de permettre au service de commencer ses travaux le plus rapidement possible, sa création a été réalisée via convention entre les directeurs des administrations concernées en avril 2009.

Le Service de la sécurité alimentaire.

Ce service regroupe les activités de sécurité alimentaire exercées auparavant par l'inspection sanitaire et l'unité de contrôle du laboratoire national de santé - contrôle des denrées alimentaires.

En créant le service, le Ministre de la Santé a établi une **séparation nette entre les travaux d'analyse de laboratoire et de contrôle** sur le terrain.

En outre, une **séparation nette a été établie entre le contrôle alimentaire et la lutte contre les maladies transmissibles.**

Le Service de la sécurité alimentaire reprend aussi la responsabilité pour certains secteurs qui jusque là n'étaient pas assurés.

- Contrôle à l'**importation des produits d'origine non-animale** ;
 - Ex1 : pistaches iraniennes contaminées par aflatoxines,
 - Ex2 : fruits et légumes importés contaminés par pesticides.
- Formalités administratives comme l'enregistrement des établissements alimentaires.
 - Via site internet : www.securite-alimentaire.lu

Ce service exerce donc pour le compte du Ministre de la santé (autorité politique) le rôle d'autorité compétente.

Ainsi, il est responsable à la Direction de la santé de l'analyse des risques et de la planification et de l'exécution des contrôles de sécurité alimentaire.

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		 (352) 2477 5625  (352) 2747 8068	
courrier	PH/PH	Version 3	20/07/2009	Page 5/6	

Le service existe depuis le 1^{er} avril 2009 et a mis en place ses activités de contrôle.

Détails sur les activités du service dans la présentation de P. Hau.
Activités du service de la sécurité alimentaire.

Collaboration avec les organes de contrôle.

Des contacts ont été noués avec les administrations de contrôle comme l'Administration des Douanes et Accises et la Police Grand-ducale, ceci en vue d'établir un véritable système de contrôle conforme aux exigences européennes, tout en étant plus performant, plus objectif et plus transparent que ce qui existait auparavant.

Futur du Service de la sécurité alimentaire.

Le gouvernement actuel est décidé de continuer le travail réalisé précédemment et de mettre en œuvre le modèle « **autorité compétente // organes de contrôle** » qui est sorti de la phase d'étude.

Maintenant il s'agit d'ancrer dans la législation nationale les principes que nous avons établis.

Le programme gouvernemental est très clair à cet égard et fixe les objectifs en matière de sécurité alimentaire :

Ainsi il est prévu de :

- **Compléter la fusion de services de la Santé impliqués dans le contrôle officiel des denrées alimentaires ;**
 - Il s'agit ici de donner les ressources budgétaires et en personnel nécessaires au service de la sécurité alimentaire pour qu'il puisse mener à bien ses tâches multiples ;
 - le service sera muni des instruments légaux nécessaires à son bon fonctionnement. Pour ce faire, la loi organique de la Direction de la santé sera revue.
- **Consolider la structure et les tâches de l'OSQCA**
 - Etablir une loi cadre et garantir le personnel nécessaire afin que la plateforme de coordination établie puisse aussi pleinement jouer son rôle à l'avenir.
- **Nommer les administrations chargées de la mise en œuvre des systèmes de contrôle de la sécurité alimentaire**
 - Ceci va passer par la révision de la loi sur le contrôle officiel des denrées alimentaires qui date de 1953.
 - Le rôle des différents intervenants sera clairement fixé par la loi.

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		 (352) 2477 5625  (352) 2747 8068	
courrier	PH/PH	Version 3	20/07/2009	Page 6/6	