



2010



Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire (OSQCA)

Den OSQCA ass de Kontaktpunkt um nationalen an internationalen Plang fir alles wat Sécherheet vun der Liewensmëttelketten ugeet vum Stall bis ob den Dësch hei zu Lëtzebuerg. De Konsument kann iwwert den OSQCA mat senger Problemer un déi zustänneg Verwaltungen erunrieden. Enner anere këmmt den OSQCA sech och em Liewensmëttel-Warnungen déi iwwer en Europa-weit Netz verdeelt ginn. Hie garantéiert eng sénnvoll Zesummenaarbecht tëschent all de Verwaltungen déi fir Liewensmëttelkontrollen verantwortlech sinn.

Fir méi Eenzelheeten kuckt w.e.g

www.securite-alimentaire.lu

L'OSQCA est le point de contact au niveau national et international pour toutes les questions touchant à la qualité de la chaîne alimentaire. Le consommateur a la possibilité de communiquer ses problèmes à travers l'OSQCA aux administrations concernées. L'OSQCA gère également le système d'alerte européen avertissant les pays de l'Union européenne des risques liés aux aliments. Il travaille en étroite collaboration avec les administrations compétentes pour le contrôle de la sécurité alimentaire afin d'assurer une coordination effective et efficace entre eux.

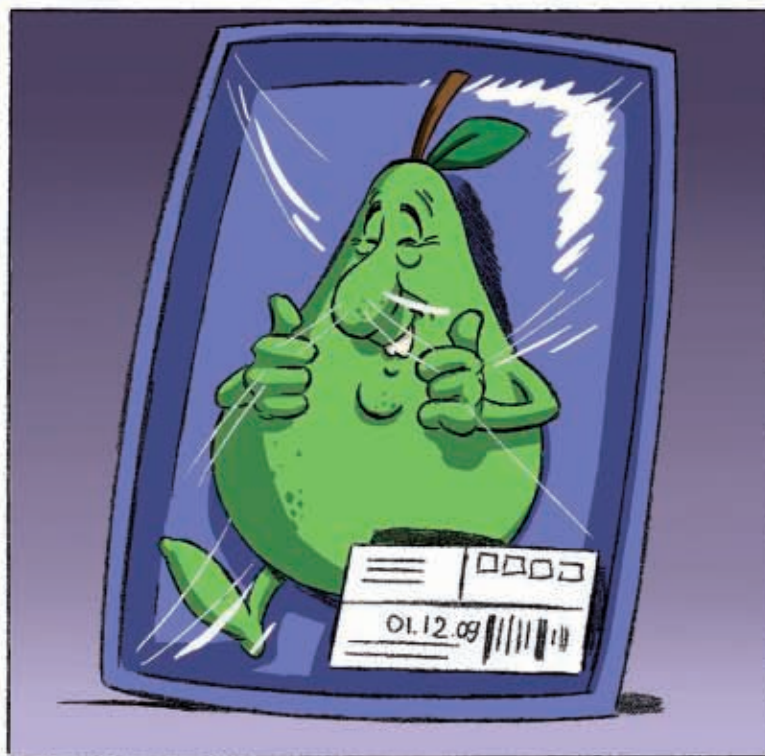
Pour plus de détails voir

www.securite-alimentaire.lu

JANUAR - JANVIER

2010

Mo Lu	Di Ma	Mi Me	Do Je	Fr Ve	Sa Sa	So Di
				Neijoeschdag 1	2	3
4	5 Draïkinneksdag	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31
notes	notes	notes	notes	notes	notes	notes



Liewensmëttelverpackungen

Am alldeeglechen kommen eng Rëtsch Materialien a Kontakt mat eise Liewensmëttel, net nëmmen d'Verpackungen vun de Liewensmëttel mee och d'Gefässer déi benotzt ginn bei der Hierstellung, d'Kachgeschir an dann de Service doheem, d'Fläschen an d'Sukkelen fir d'Puppelcher... All déi Saachen sinn nëtzlech a wichteg, ma si kënnen e Risiko fir d'Gesondheet duerstellen, wa se aus de falsche Materialien gemaach sinn, kënnen chemesch Substanzen beim Kontakt an d'Liewensmëttel iwwergoen. Fir dat ze vermeiden, kontrolléiert den Service Sécurité alimentaire, op Grond vun enger Risikoanalyse, déi verschidden Materialien déi a Kontakt mat Liewensmëttel kommen..

Fir méi Eenzelheeten kuckt w.e.g

www.securite-alimentaire.lu

Les emballages des denrées alimentaires

Au quotidien, les matériaux au contact des denrées alimentaires se révèlent être indispensables. Il s'agit non seulement des emballages et conditionnements, mais aussi les récipients et ustensiles de cuisine, matériaux utilisés dans la production de denrées alimentaires, tétines et sucettes. A côté de cet aspect positif, le contact entre la nourriture et l'emballage peut être à l'origine de transferts réciproques entre le contenant et le contenu. Pour éviter ces phénomènes de migration, le service de sécurité alimentaire assure sur base d'une analyse des risques le contrôle des divers matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Pour plus de détails voir

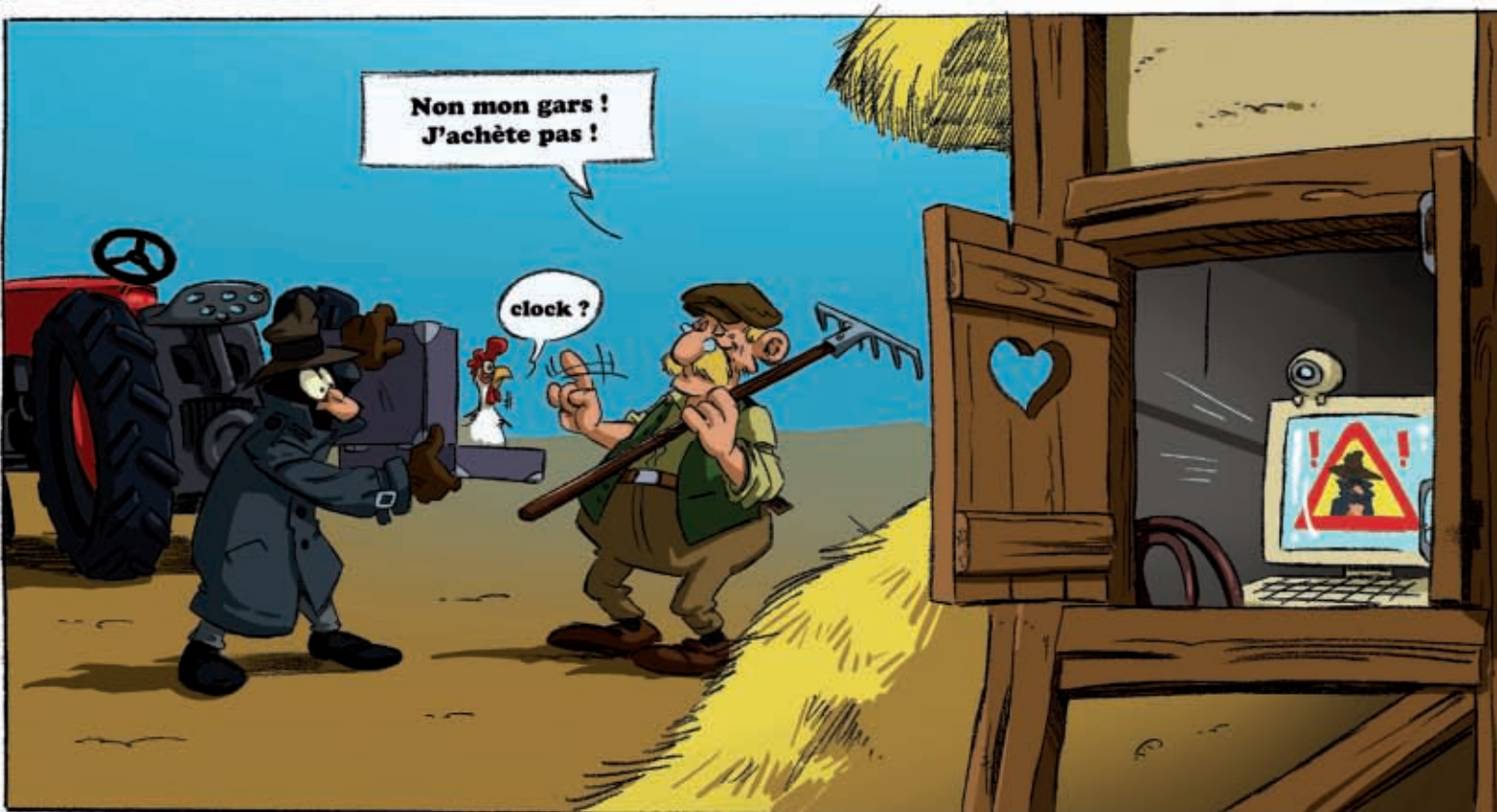
www.securite-alimentaire.lu

FEBRUAR - FÉVRIER

2010

Mo Lu	Di Ma	Mi Me	Do Je	Fr Ve	Sa Sa	So Di
	1 <i>Liichtmässdag</i>	2	3	4	5	6
7	8	9	10 <i>Fetten Donneschdeg</i>	11	12	13 <i>Fuessonndeg an Våltesdag</i>
14	15 <i>Fuesméindeg</i>	16	17 <i>Äschermettwoch</i>	18	19	20 <i>Buergsonndeg</i>
21	22	23	24	25	26	27
28						
notes	notes	notes	notes	notes	notes	notes

 *Schoulvakanz / Congés scolaires*



Europäisches Schnellwarnsystem

Den europäisches Schnellwarnsystem fir Liewensmëttel a Fudderemëttel verbënd all d'Verwaltungen an Europa déi Kontrollen an deem Beräich maachen matenaner. Et ass e Mëttel fir ganz Europa séier ze warnen, wa Liewensmëttel um Maart sinn, déi net konform zu de Gesetzer oder geféierlech fir d'Gesondheet vum Mënsch sinn. Den OSQCA kritt all déi Alerten déi duerch dee System kommen, schätzt se of a schéckt déi di Lëtzebuerg betreffen, bei déi zoustänneg Verwaltung. Eng Kuerzfaassung vun deene Warnungen gëtt all Mount op der Internetsäit publik gemaach.

Fir méi Einzelheeten kuckt w.e.g

www.securite-alimentaire.lu

Système d'alerte rapide

Le système européen d'alerte rapide concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux relie entre eux toutes les administrations responsables du contrôle des denrées alimentaires en Europe. C'est un moyen rapide pour informer de l'existence sur le marché commun de denrées alimentaires qui sont non-conformes à la législation alimentaire, insalubres ou dangereux pour la santé publique. L'OSQCA reçoit et évalue toutes les notifications et transmet les notifications qui concernent le Luxembourg aux administrations concernées. Un résumé des alertes recensées est publié mensuellement sur le site internet.

Pour plus de détails voir

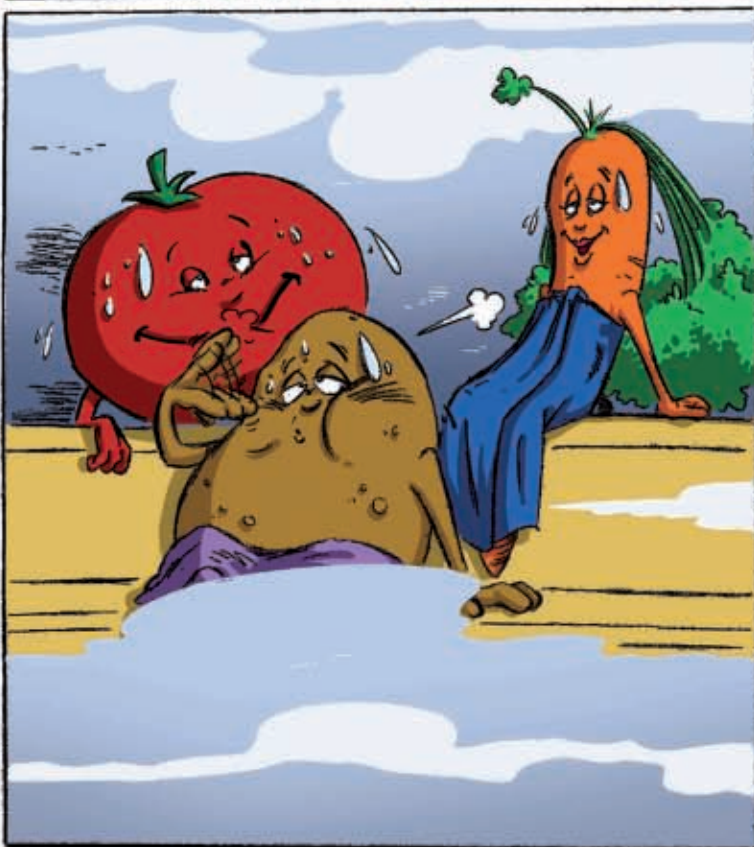
www.securite-alimentaire.lu

MÄERZ - MARS

2010

Mo Lu	Di Ma	Mi Me	Do Je	Fr Ve	Sa Sa	So Di
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	Halleffaschten Bretzelsonndeg 14
15	16	17	18	19	20	Fréijoersufank Ellesonndeg 21
22	23	24	25	26	27	Pällemsonndeg Summerzäit 2:00 = 3:00 28
29	30	31				
notes	notes	notes	notes	notes	notes	notes

 Schoulvakanz / Congés scolaires



Administration des services techniques de
l'agriculture (ASTA)

Am Beräich vun der Liewensméttelsécherheet
ass d'ASTA zoustänneg fir d'Kontrollen vun :

- dem Fudder an der Hygiène bei der Déierefidderung,
- dem Benotzen vun den europäeschen Qualitéitslabellen,
- der biologescher Landwirtschaft an dës Bio-Liewensméttel,
- an d'Zouloossung vun Sprézméttelen an der Landwirtschaft Am Labo vun der ASTA gi verschidden Qualitéits- an Sécherheets-Analysen vun de Fudderméttel gemaach.

Fir méi Eenzelheeten kuckt w.e.g
www.securite-alimentaire.lu

Dans le domaine de la sécurité alimentaire,
l'Administration des Services Techniques de
l'Agriculture est responsable pour:

- le contrôle du secteur de l'alimentation animale,
 - le contrôle de l'utilisation des labels de qualité européens,
 - la promotion et le contrôle des produits issus de l'agriculture biologique et de
 - l'autorisation des produits phytosanitaires au Grand-duché du Luxembourg.
- Dans le laboratoire de l'ASTA est analysée la qualité nutritionnelle et bactériologique des aliments pour animaux.

Pour plus de détails voir
www.securite-alimentaire.lu

ABRËLL - AVRIL

2010

Mo Lu	Di Ma	Mi Me	Do Je	Fr Ve	Sa Sa	So Di
			Gréngen Donneschdeg 1	Karfreideg 2	3	Ouschteren 4
Ouschterméindeg 5	6	7	8	9	10	Wäiss Ouschteren 11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		
notes	notes	notes	notes	notes	notes	notes

 Schoulvakanz / Congés scolaires



Kräizkontaminatioun

Bakterien ginn et iwwerall. Si sinn am allgeméngen net geféierlech, ma et kënnen awer mol Probleemer entstoen wann hir Unzuel ze grouss gëtt. Duerfir ass et wichteg de Kontaminatiouns-Risiko méiglechst kléng ze halen andeem een: Kichematerial an Aarbechtsflächen proper hält, Liewensmëttel schützt durch Zoudecken mat engem Deckel oder enger Folie, D'Leit déi Liewensmëttel upaacken op hir Kierperhygiène an zemol op d'Hygiène vun den Hänn oppassen, Offäll direkt ewech geie fir ze vermeiden dass se mat propere Liewensmëttel a Kontakt kommen, «knaschteg» Kichenaarbechten (zB réit Geméis botzen, e réie Poulet wierzen) vun «properen» Aarbechten (zB en fäerdeg gebrode Fleisch kleng schneiden) zäitlech oder raimlech trennt.

Fir méi Eenzelheeten kuckt w.e.g
www.securite-alimentaire.lu

Contaminations croisées

Les bactéries sont partout. Ces bactéries ne sont habituellement pas dangereuses. Cependant, des troubles peuvent apparaître lorsque leur nombre devient trop important. Il faut limiter le risque de contaminations microbiennes en: réduisant la pollution microbienne du matériel et des surfaces de travail, protégeant les aliments grâce à des couvercles et des films alimentaires, maintenant une hygiène corporelle stricte et plus particulièrement des mains du personnel manipulant les denrées alimentaires, respectant la marche en avant par l'élimination des déchets dès qu'ils se présentent, séparant les opérations «sales» (p.ex.: nettoyage des aliments crus) des opérations «propres» (p.ex.: aliment prêt à être consommé).

Pour plus de détails voir
www.securite-alimentaire.lu

MEE - MAI

2010

Mo Lu	Di Ma	Mi Me	Do Je	Fr Ve	Sa Sa	So Di
					Eischte Mee 1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12 Christi Himmelfahrt 13	14	15	16	17
18	19	20	21	22 Päischten 23	24	25
Päischtméideg 26	Sprangprocessioun 27	28	29	30	31	
notes	notes	notes	notes	notes	notes	notes

 Schoulvakanz / Congés scolaires



EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments)

D'Europäesch Behörd fir d'Liewensmittelsécherheet (EFSA) bewert d'Risiken am Zesammenhang mat der Fudder- a Liewensmittel - Sécherheet an Europa. D'EFSA gëtt onofhängeg a wëssenschaftlech Meenungen of a gëtt kloer Erklärungen iwwert existent an opkommend Risiken. D'EFSA schafft enk mat all de Memberstaaten vun der EU zesummen, zu Lëtzebuerg ass den OSQCA de Kontaktpunkt fir d'EFSA.

Fir méi Eenzelheeten kuckt w.e.g

www.securite-alimentaire.lu

L'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) évalue les risques relatifs à la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale au niveau européen. Elle fournit des avis scientifiques indépendants ainsi qu'une communication claire sur les risques existants et émergents. L'EFSA collabore étroitement avec tous les Etats Membres de l'Union Européenne, au Luxembourg son point de contact (ou point focal) est l'OSQCA.

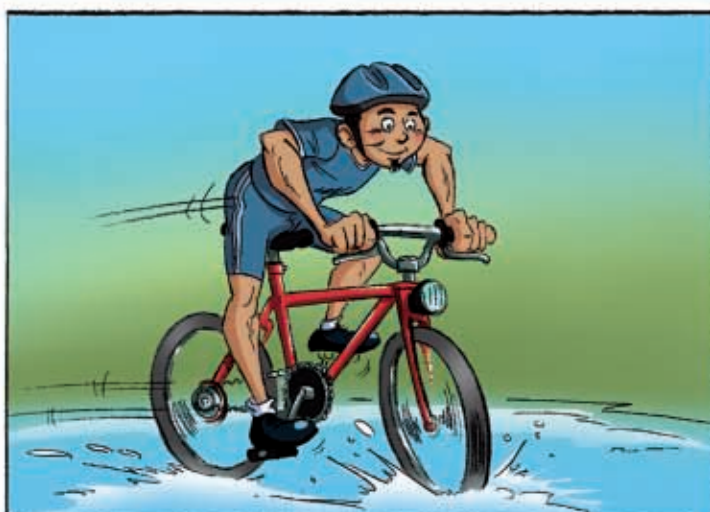
Pour plus de détails voir

www.securite-alimentaire.lu

JUNI - JUIN

2010

Mo Lu	Di Ma	Mi Me	Do Je	Fr Ve	Sa Sa	So Di
		1	2	3	4	5 <i>Erläichendag</i> 6
7	8	9	10	11	12	Mammendag 13
14	15	16	17	18	19	20
Summerufank 21	22	<i>Nationalfeierdag</i> 23	24	25	26	27
28	29	30				
notes	notes	notes	notes	notes	notes	notes



Gesond iessen méi beweegen

Gesond iessen a regelméisseg Bewegung sinn d'Grundlag fir eng gudd Gesondheet Gedrénks: Waasser sou vill der wëllt Uebst a Geméis: 5 Portiounen den Dag Balaststoffer: bei all Haaptmoolzecht Mëllechprodukter: 3 mol den Dag Fetter: net zevill Fleesch/Fësch/Eeër: 1 bis 2 mol den Dag Séisses: net zevill; opgepasst op d'séisst Gedrénks Salz: net zevill, net salzen ier der geschmaacht hutt Bewegung: minimum 30 Minuten den Dag

Fir méi Eenzelheeten kuckt w.e.g

www.securite-alimentaire.lu

Alimentation équilibrée et une activité physique

Une alimentation équilibrée et une activité physique régulière sont des atouts fondamentaux pour une bonne santé.

Boissons: De l'eau à volonté

Fruits et légumes: Au moins 5 portions par jour

Féculents: A chaque repas principal

Produits laitiers: 3 portions par jour

Matières grasses: Limitez la consommation

Viandes/Poissons/œufs: 1 à 2 fois par jour

Produits sucrés: Limitez la consommation

Attention aux boissons sucrées

Sel: Limitez la consommation; Ne salez pas à nouveau avant de goûter.

Activité physique: Au moins 30 minutes par jour

Pour plus de détails voir

www.securite-alimentaire.lu

JULI - JUILLET

2010

Mo Lu	Di Ma	Mi Me	Do Je	Fr Ve	Sa Sa	So Di
				1	2	3
						4
5	6	7	8	9	10	11
12		Fête nationale Française	14	15	16	17
19	20	Fête nationale Belge	21	22	23	24
26	27	28	29	30	31	
notes	notes	notes	notes	notes	notes	notes



Etiketéierung vu Liewensmëttel

De Sënn vun enger Etikett ass de Client z'informéieren, dofir muss verschidden obligatoresch Informatiounen, wéi Haltbarkeetsdatum, Zesummesetzung, Sécherheetshiweiser, ... drop stoen, mee och aner Informatiounen, zu Reklamszwecken zum Beispill, kënnen ze liesen sinn. Fir sech bei de villen Informatiounen op enger Etikett besser erëm ze fannen, huet d'Europäisch Kommissioun lo e Guide geschriwwen, deen dem Konsument d'Lieses vun Liewensmëttel etiketten vereinfachen soll.

Fir méi Eenzelheeten kuckt w.e.g

www.securite-alimentaire.lu

L'étiquetage des denrées alimentaires

Le but de l'étiquetage est d'informer le consommateur, il doit y figurer les informations essentielles comme la date limite de consommation, les ingrédients, le numéro de lot pour assurer la traçabilité (en cas de problème), les précautions de sécurité, ... , mais aussi des informations non obligatoires, d'ordre publicitaires peuvent être affichées. Pour faciliter la lecture des étiquettes face au volume d'informations présentes, la Commission européenne a édité un petit guide pour aider le consommateur à déchiffrer facilement l'étiquetage d'une denrée alimentaire.

Pour plus de détails voir

www.securite-alimentaire.lu

AUGUST - AOÛT

2010

Mo Lu	Di Ma	Mi Me	Do Je	Fr Ve	Sa Sa	So Di
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	Léiffrawëschdag 15
16	17	18	19	Schuerberfouerufank 20	21	
23	24	25	26	27	28	Fouersonndeg 29
Fouerméindeg 30	31					
notes	notes	notes	notes	notes	notes	notes

 Schoulvakanz / Congés scolaires



Administration des Services vétérinaires (ASV)

Niewt hirer Aarbecht am Beräich vun der Déieregesondheet an dem Déierewuelbefannen, kuckt d'Veterinairinspektioun och fir d'Hygiène sécherzestellen vun de Liewensmëttel, déi vun Déiere kommen. Domat gëtt vermieden, dass Krankheeten sech vum Déier op de Mënsch iwwerdreen. D'Veterinairinspekteren kontrolléieren Betriber, déi sou Liewensmëttel hirstellen a verkafen. Am Kader vun deene Kontrollen gëtt och no geféierleche chemesche Reckstänn gesicht.

Fir méi Eenzelheeten kuckt w.e.g

www.securite-alimentaire.lu



Au-delà de ses compétences dans le domaine de la santé et du bien-être animal, l'ASV effectue le contrôle hygiénique des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) et assure la prévention et la lutte contre les zoonoses. L'ASV contrôle également le respect de l'hygiène dans les établissements agréés et enregistrés lors de la production, manipulation, transformation et distribution des DAOA. L'objectif est d'assurer la salubrité et la sécurité des DAOA tout au long de la chaîne alimentaire allant de la production primaire au consommateur final (de l'étable à la table). Ces contrôles concernent également les contaminations potentielles des denrées alimentaires et les analyses en matière de résidus.

Pour plus de détails voir

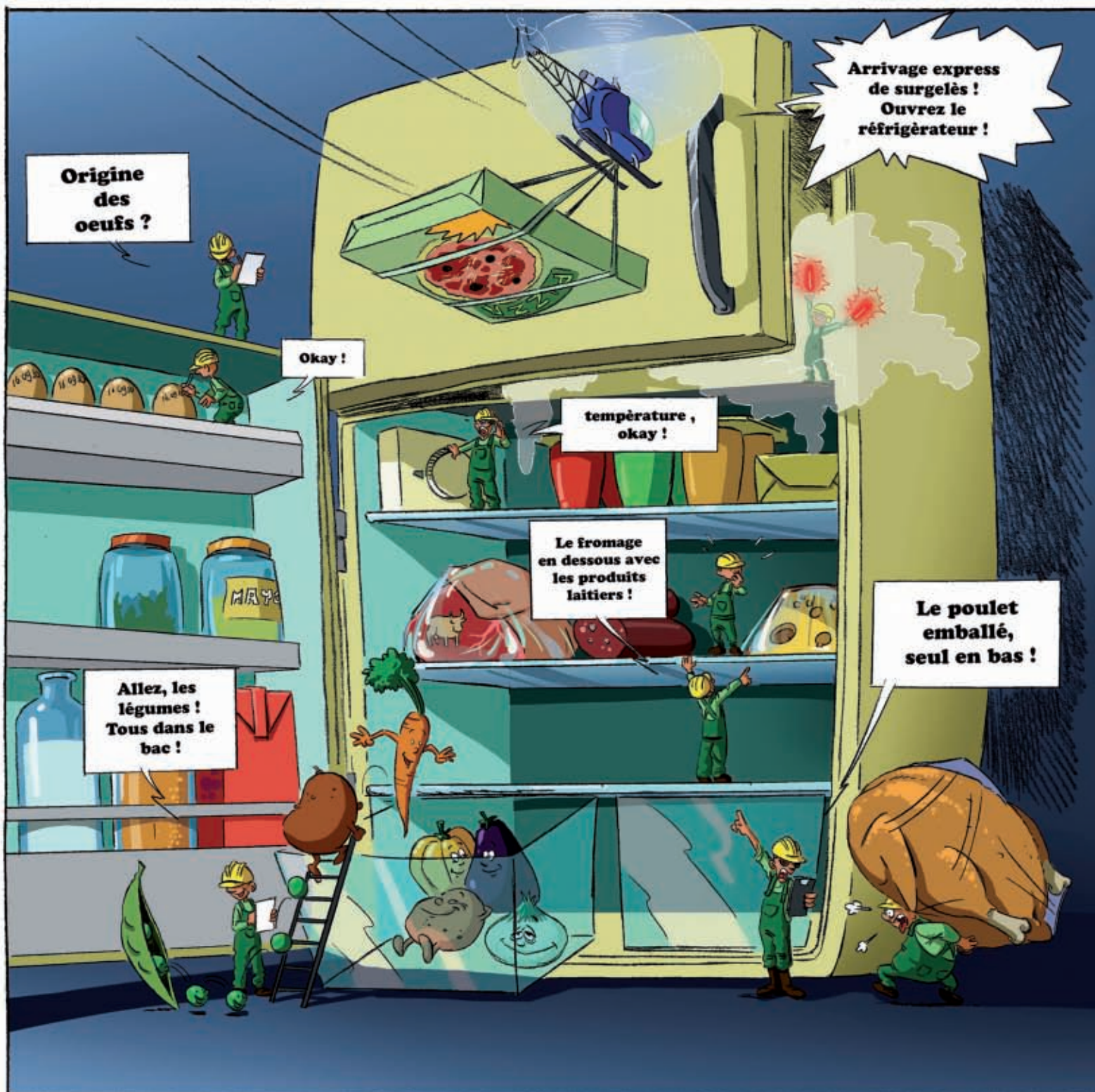
www.securite-alimentaire.lu

SEPTEMBER - SEPTEMBRE

2010

Mo Lu	Di Ma	Mi Me	Do Je	Fr Ve	Sa Sa	So Di	
		<div></div> 1	<div></div> 2	<div></div> 3	<div></div> 4	<div></div> 5	
<div></div> 6	<div></div> 7	<div></div> 8	<div></div> 9	<div></div> 10	<div></div> 11	<div></div> 12	
<div></div> 13	<div></div> 14	15	16	17	18	19	
20	Hierschtufank	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30				
notes	notes	notes	notes	notes	notes	notes	

 Schoulvakanz / Congés scolaires



Äre Frigo

Eng konstant déiw Frigos-Temperatur (+/- 4°C) brems engersäits d'Entwécklung vun den Bakterien op de frësche Liewensmëttel an annersäits behale se dodurch och méi laang hir Qualitéit.

Produkten wéi réi Fësch a Fleesch, selwer-zou-bereete Menüen sollen ënnen am Frigo am kaalste Beräich opbewaart ginn. Kartons-Verpackungen (voll Bakterien) sollen net mat an de Frigo geluecht ginn, an all ugefaange Wueren sollen an enger Plastiksäck oder mat enger Folie geschützt ginn. De Frigo soll regelméisseg bann gewäsch ginn (Waasser mat bëssen Javel).

Fir méi Eenzelheeten kuckt w.e.g
www.securite-alimentaire.lu

Votre frigo

Le maintien à basse température (+/- 4°C) d'aliments réfrigérés permet d'une part de ralentir la croissance des micro-organismes et d'autre part de conserver leurs qualités nutritionnelles.

Il convient de placer dans la zone la plus froide (en bas) les viandes et poissons crus, les préparations maisons. Les emballages en carton, doivent être enlevés car ils véhiculent des bactéries, tout produit entamé doit être protégé dans une boîte hermétique ou recouvert d'un film transparent.

Le frigo doit être nettoyé régulièrement à l'eau légèrement javellisée.

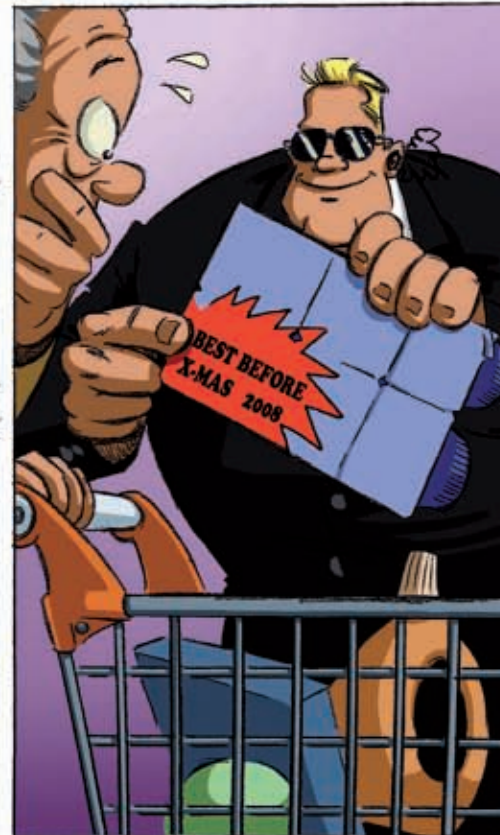
Pour plus de détails voir
www.securite-alimentaire.lu

OKTOBER - OCTOBRE

2010

Mo Lu	Di Ma	Mi Me	Do Je	Fr Ve	Sa Sa	So Di
					1	2 Pappendag 3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	Wanterzäit 3:00=2:00 31
notes	notes	notes	notes	notes	notes	notes

 Schoulvakanz / Congés scolaires



Service pour la sécurité alimentaire – Direction de la Santé

Dësen Service ass 2009 aus der Fusioun vun verschiddenen Servicer aus dem Gesondheitsministär entstanden a këmmert sech ausschliesslech em Liewensmittelsécherheet an em d'Kontroll vu Liewensmittel. D'Hauptzil ass fir dem Konsument sécher Liewensmittel zur Verfügung ze stellen an zwar beim Import aus Drëttstaaten op Lëtzebuerg, bei der nationaler Hierstellung, beim Verkauf, a Kantinen a Restaurants an dat souwuel ob engem bakteriologeschen wéi chemeschen a physikaleschen Plang. Ausserdeem soll och de Betriber d'Liewe méi einfach gemaach ginn, durch vereinfacht Prozeduren an eenheetlech Kontrollen.

Fir méi Eenzelheeten kuckt w.e.g

www.securite-alimentaire.lu

Le service de la sécurité alimentaire

a été créé en 2009 par regroupement de différents services de la Santé. Une seule unité est responsable de la sécurité alimentaire et du contrôle officiel des aliments au ministère de la Santé.

L'objectif principal est d'assurer au consommateur une sécurité élevée des produits alimentaires lors de l'importation de pays tiers, de la fabrication nationale et de la distribution, dans le secteur de l'HORECA et la restauration collective. Un autre objectif est de simplifier les démarches administratives pour les entreprises du secteur agro-alimentaire en utilisant partout les mêmes méthodes de contrôle.

Pour plus de détails voir

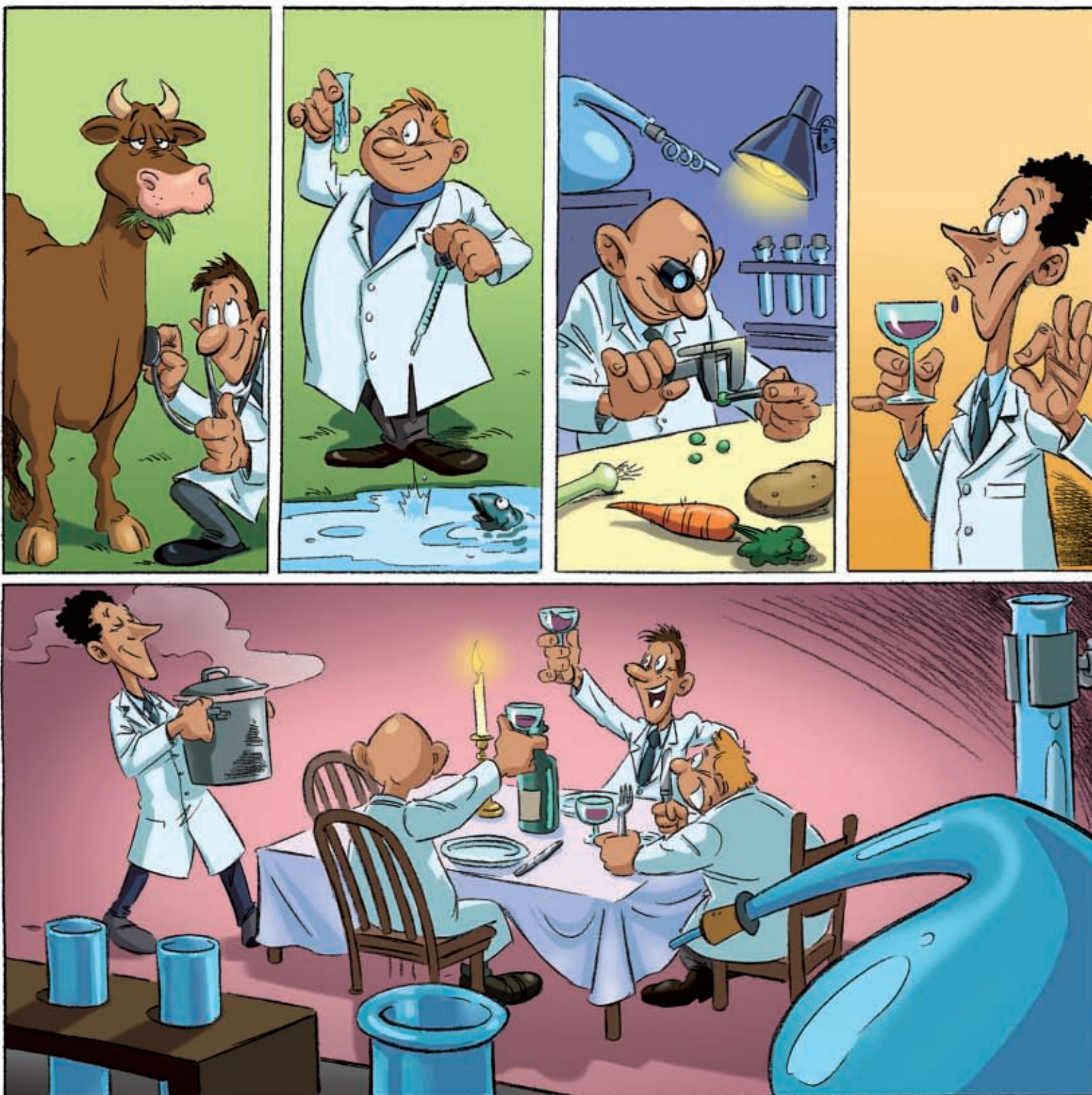
www.securite-alimentaire.lu

NOVEMBER - NOVEMBRE

2010

Mo Lu	Di Ma	Mi Me	Do Je	Fr Ve	Sa Sa	So Di
Allerhellgen 1	Allerséilen 2	Haupeschdag 3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	1. Advent 28
29	30					
notes	notes	notes	notes	notes	notes	notes

 Schoulvakanz / Congés scolaires



Offiziel Kontrolllaboen

Zu Lëtzebuerg ginn et 5 staatlech Laboen déi Analysen op Liewensméttel maache kënnen an zwar déi vum Gesondheetsministär, vun der Veterinärsinspektioun, vun der ASTA, vum Wasserwirtschaftsamt a vum Wälbauinstitut. Dës Laboen sinn a bestëmmte Beräicher Nationale Referenz-Labo (NRL) fir Lëtzebuerg genannt a mussen dofir den offizielle Liewensméttel-Kontrollbehörden technesch a wëssenschaftlech zur Säit stoën an déi offiziel Analysemethoden uwenden.

Fir méi Eenzelheeten kuckt w.e.g

www.securite-alimentaire.lu

Les laboratoires officiels de contrôle

Le Luxembourg dispose de 5 laboratoires étatiques pouvant contribuer à l'analyse de produits issus de la chaîne alimentaire: le laboratoire national de santé, le laboratoire de médecine vétérinaire, le laboratoire de contrôle et d'essai de l'ASTA, le laboratoire de la gestion de l'eau et le laboratoire de l'Institut viti-vinicole.

Ces laboratoires sont, dans certains domaines, laboratoires nationaux de référence (NRL), qui doivent apporter une assistance technique et scientifique au contrôle officiel et appliquer les méthodes d'analyses officielles.

Pour plus de détails voir

www.securite-alimentaire.lu

DEZEMBER - DÉCEMBRE

2010

Mo Lu	Di Ma	Mi Me	Do Je	Fr Ve	Sa Sa	So Di
		1	2	3	Bärbelendag	2. Advent
Niklosdag	6	7	8	9	10	3. Advent
13	14	15	16	17	18	4. Advent
20	21	Wanterufank	22	23	Helleg Owend	24
27	28	29	30	Silvester	31	
notes	notes	notes	notes	notes	notes	notes

 Schoulvakanz / Congés scolaires

Quiz

Règlement

Article 1er – Présentation

A l'occasion de la distribution du calendrier 2010 édité par l'ULC et le Ministère de la Santé qui sera gratuitement mis à la disposition des membres de l'ULC, un jeu-concours (ci-après « le Concours ») est proposé à tous, afin de tester leurs connaissances acquises, suite à la lecture du prédictif calendrier.

Article 2 – Organisateurs

Le concours est organisé par l'Union Luxembourgeoise des Consommateurs nouvelle a.s.b.l., (ci-après « l'ULC ») ayant son siège à L-1274 Howald, 55, rue des Bruyères et le Ministère de la Santé dont les bureaux se trouvent à L-2449 Luxembourg, 6, bd Royal.

Article 3 – Modalités de participation

Le concours est ouvert à tous. Toute participation d'un mineur au concours suppose l'accord préalable des personnes détenant l'autorité parentale sur ledit mineur.

Article 4 – Inscription au concours

Pour participer au concours, le participant doit renvoyer son bulletin de participation dûment rempli, à l'adresse suivante : Union Luxembourgeoise des Consommateurs, c/o concours calendrier 2010, 55, rue des Bruyères, L-1274 Howald.

Le participant doit intégrer les informations suivantes sur le bulletin de participation :

ses noms et prénoms

son adresse

son numéro de téléphone

La participation à ce jeu est gratuite et sans obligation d'achat.

Article 5 – Calendrier

La date limite d'envoi a été fixée au 29 janvier 2010.

Le dépouillement des réponses et le tirage au sort des gagnants s'effectuera au mois de février 2010 en présence de Madame Martine LISÉ (Huissier de Justice).

Article 6 – Conditions de validité du bulletin de participation

Les bulletins de participation raturés, surchargés, falsifiés ou faisant apparaître une quelconque anomalie ne sont pas pris en considération. La correction des bulletins de participation ne pourra faire l'objet d'aucune réclamation.

Il ne pourra être envoyé qu'un seul bulletin par personne.

Article 7 – Annonce des résultats

Les gagnants seront avertis personnellement par l'ULC de leur gain par courrier ou par téléphone.

Aucun message ne sera adressé aux perdants.

Article 8 – Prix à gagner

Il y a 12 corbeilles « Gesond iessen » à gagner. Elles ne peuvent pas être échangées contre de l'argent. En cas de non-réponse du gagnant, le prix sera conservé à la disposition du gagnant pendant un mois. Au-delà de ce délai, le gagnant ne pourra plus y prétendre.

Article 9 – Recours

La participation au concours inclut automatiquement l'acceptation des conditions du présent règlement.

L'ULC se réserve la possibilité à tout moment et sans préavis, de prolonger, suspendre ou d'interrompre le concours.

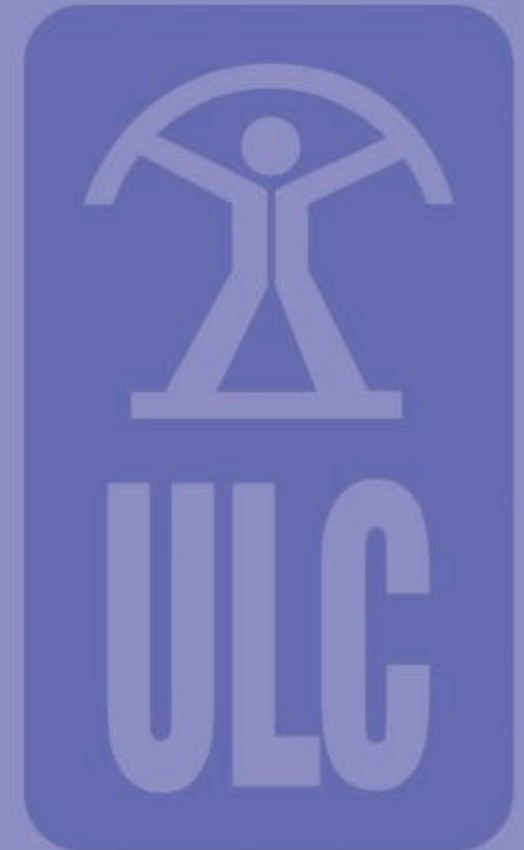
Sa responsabilité ne saurait être engagée sur ce fait par le participant ou toute autre personne. En cas d'annulation du concours par l'ULC ou le Ministère de la Santé, ces derniers ne pourront en aucun cas être tenus pour responsables des conséquences qu'entraînerait cette décision. Les participants renoncent à tout recours.

Article 10 – Informations personnelles

Les informations concernant l'identité et les coordonnées des participants sont collectées dans un but de contrôle du respect des conditions de participation.

Article 11 – Dépôt du règlement

Le présent règlement est déposé chez Martine LISÉ, huissier à Esch/Alzette et peut être obtenu sur simple demande auprès des services de l'organisateur du concours.



Concours - Calendrier

1. Quelle est l'adresse du site internet de l'OSQCA ?

www.osqca.lu

www.hygiene-alimentaire.lu

www.securite-alimentaire.lu

E

F

G

2. Quelle est l'année de création du service de la sécurité alimentaire ?

2009

2008

2007

E

F

G

3. Que veut dire DAOA ?

Denrée alimentaire d'origine active

Denrée alimentaire d'origine australienne

Denrée alimentaire d'origine animale

E

M

S

4. Quels produits ne sont jamais contrôlés par l'ASTA ?

Aliments pour animaux

Eclairs au chocolat

Produits biologiques

S

O

M

5. Qui reçoit toutes les notifications de la Commission Européenne en cas de problème dans la chaîne alimentaire ?

OSQCA

ASTA

ASV

N

M

O

6. Quelle consigne de sécurité alimentaire est correcte ?

Mettez vos brosses à dents dans le frigo pour freiner le développement de bactéries

Séparez le nettoyage de la salade de la découpe du rôti cuit

Mettez votre glace à la friteuse avant de la manger

B

D

F

7. Où se trouve dans un frigo conventionnel (non ventilé) le point le plus froid ?

En haut

Au milieu

En bas

B

A

L

8. Que veut dire NRL ?

Laboratoire national de référence

Limite de résidus négative

Loi nationale révolutionnaire

I

S

A

9. Laquelle n'est pas une mission de l'EFSA ?

Évaluation des risques

Communication des risques

Élimination des risques

D

F

E

10. Quelle information n'est pas obligatoire sur l'étiquette d'une denrée alimentaire ?

Date limite de consommation

Nom du produit

Température de cuisson

F

V

W

11. Qui contrôle les emballages des denrées alimentaires au Luxembourg ?

Service des emballages

Service de la sécurité alimentaire

Service des denrées alimentaires

N

E

I

12. Quel aliment ne contient pas beaucoup de vitamine C ?

Pommes de terre

Orange

Pain

R

D

N

Ministère de la Santé
Villa Louvigny - Allée Marconi
L-2120 Luxembourg
Tél: 00352/2478 35 42
Fax: 00352/2487 31 58
secretariat@osqca.etat.lu
www.securite-alimentaire.lu

Union Luxembourgeoise
des Consommateurs
Nouvelle ASBL
55, rue des Bruyères
L-1274 Howald
Tél: 00352/49 60 22 1
Fax: 00352/49 49 57
ulc@pt.lu www.ulc.lu



Union Luxembourgeoise
des Consommateurs
nouvelle a.s.b.l

Avec le soutien financier
du Ministère de l'Économie et du Commerce extérieur



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Économie
et du Commerce extérieur



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



point focal



Solution:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Concours - Calendrier

Nom : _____

Prénom : _____

Rue et n°: _____

L- _____ Localité: _____

La date limite d'envoi a été fixée au 29.01.2010, le cachet de la poste faisant foi.

A retourner à :

ULC Concours 55, rue des Bruyères L-1274 Howald



STUDIO 352
8-10 rue de l'étang L-5326 Contzem



*Union Luxembourgeoise
des Consommateurs
nouvelle a.s.b.l*

Avec le soutien financier
du Ministère de l'Économie et du Commerce extérieur



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Économie
et du Commerce extérieur



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



point focal

