



## **Communiqué de presse : Conférence : Diversité des contrôles officiels de la chaîne alimentaire (09.06.2022)**

*communiqué par : ministère de la Protection des consommateurs*

*A l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, qui a eu lieu le 7 juin, Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire a organisé, en collaboration avec le ministère de la Protection des consommateurs, une conférence sur les contrôles officiels de la chaîne alimentaire. Plus de 250 participants ont saisi l'occasion pour s'informer sur l'organisation et la diversité de ces contrôles.*

### **La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments**

La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, qui a lieu chaque année le 7 juin depuis 2020, est l'occasion idéale pour informer et sensibiliser les consommateurs sur ce sujet. En 2022, la journée s'est déroulée sous le slogan « La sécurité sanitaire des aliments, une affaire de tous ».

C'est dans ce contexte que le Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire (ComAlim) a publié [une vidéo](#) sur les systèmes de sécurité alimentaire, relevant la responsabilité de chaque maillon de la chaîne alimentaire :

- Les entreprises (producteurs, transformateurs, distributeurs...) sont responsables de la sécurité alimentaire des produits qu'ils mettent sur le marché ;
- Les contrôles de l'Etat se font en parallèle et sont basés sur l'analyse de risque ; et finalement
- Les consommateurs, ont également leurs responsabilités : comme p.ex. le maintien de la chaîne du froid et la gestion de leur stock à la maison. En cas de besoin, ils peuvent également signaler un aliment ou établissement problématique aux autorités.

### **La sécurité dans mon assiette**

Dans sa série de conférences, « La sécurité dans mon assiette », le ComAlim organise chaque année un événement grand public sur un sujet particulièrement brûlant dans le domaine de la sécurité alimentaire. La diversité des contrôles officiels de la chaîne alimentaire fut sur le menu en 2022.

En présence des ministres pour la Protection des consommateurs, Paulette Lenert, et de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, Claude Haagen, et animé par Joseph Rodesch, alias Mr. Science.



6 thématiques ont été discutées :

- Les aliments pour animaux ;
- Le bien-être animal ;
- L'agriculture biologique ;
- La sécurité microbiologique ;
- L'hygiène alimentaire ; et
- Les aliments nouveaux.

Messages-clés à retenir :

- Le système européen prévoit des contrôles intégrés tout au long de la chaîne alimentaire, donc de la fourche à la fourchette, en commençant à la production primaire végétale et animale, en passant par les transformateurs, le commerce, le secteur HORECA jusqu'à la distribution au consommateur final.
- Tout acteur de la chaîne alimentaire doit s'assurer que les denrées qu'il produit, distribue ou consomme sont conformes.
- Les services de contrôle de l'Etat effectuent des contrôles non-annoncés basés sur l'analyse des risques afin de vérifier que les opérateurs respectent la réglementation. La grande majorité des établissements sont en règle.

A l'issue des présentations, les 250 participants avaient la possibilité de s'échanger avec les orateurs afin d'approfondir l'un ou l'autre point et - surprise qui a été bien accueillie – des préparations alimentaires à base d'aliments nouveaux autorisés dont notamment des graines de chia et des insectes. Les présentations seront publiées prochainement sur le [portail de la sécurité alimentaire](#).