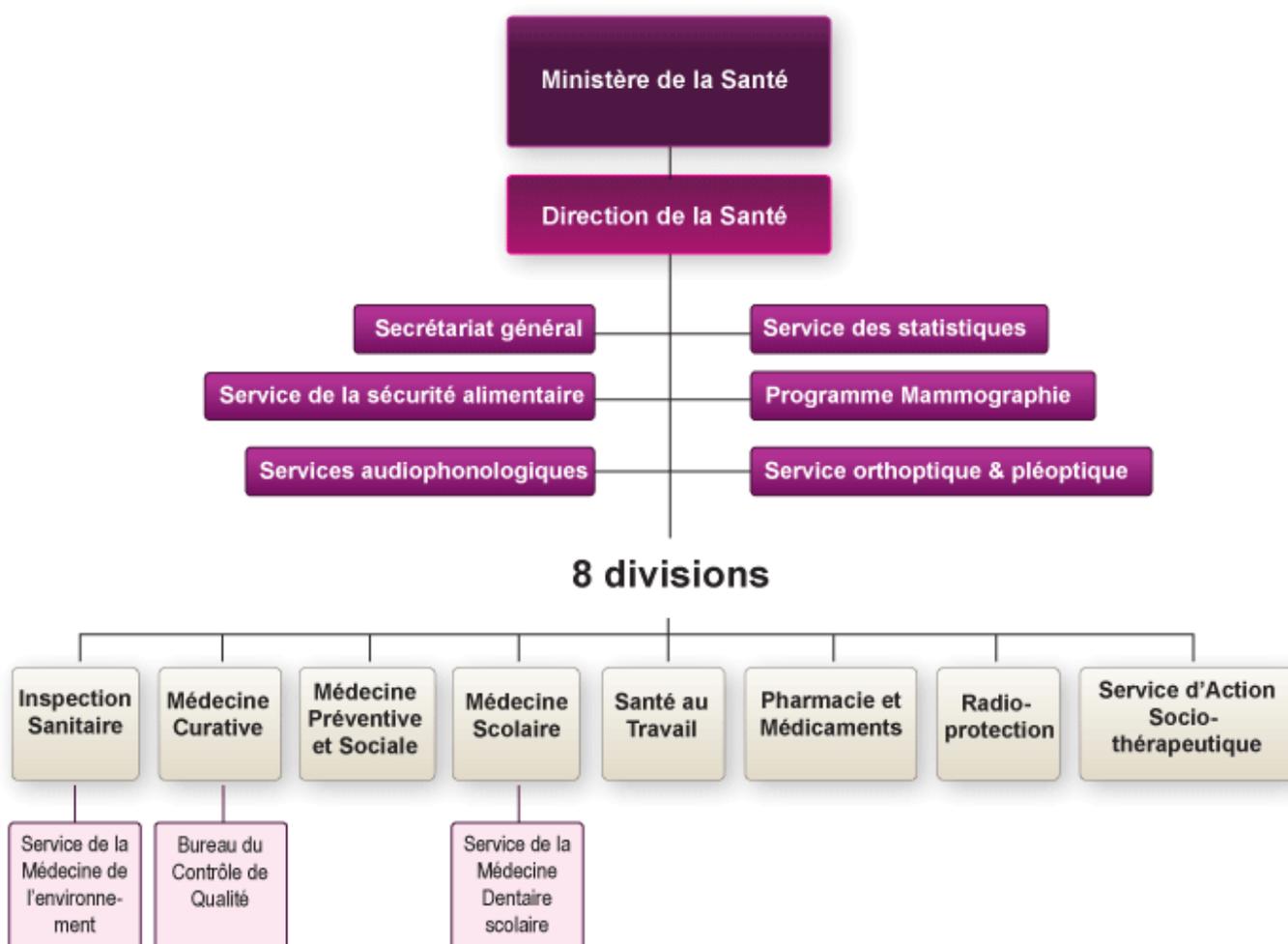


Service de la sécurité alimentaire

DIRECTION DE LA SANTÉ - SERVICE DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

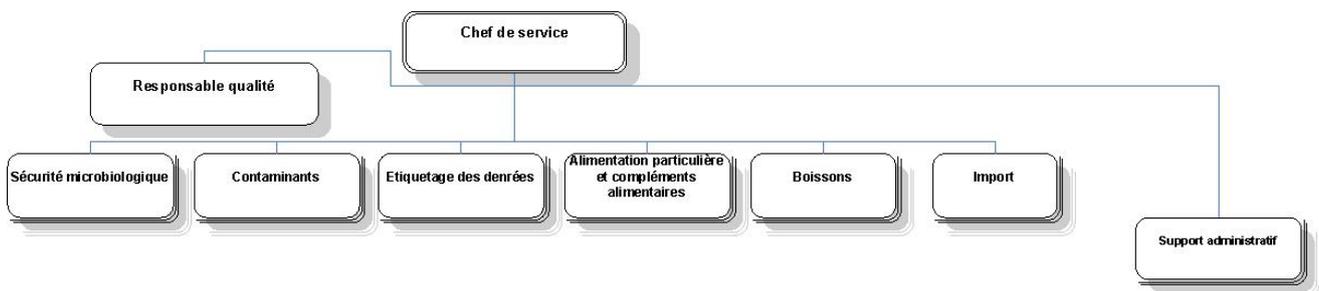
La Direction de la santé est une des administrations sous la tutelle du Ministre de la santé. Elle est divisée en 7 divisions et 8 services qui ont des missions très diversifiées. Le Service de la sécurité alimentaire est chargé par convention du contrôle officiel des denrées alimentaires.

1 STRUCTURE DE LA DIRECTION DE LA SANTÉ



Service de la sécurité alimentaire**2 ORGANISATION DU SERVICE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

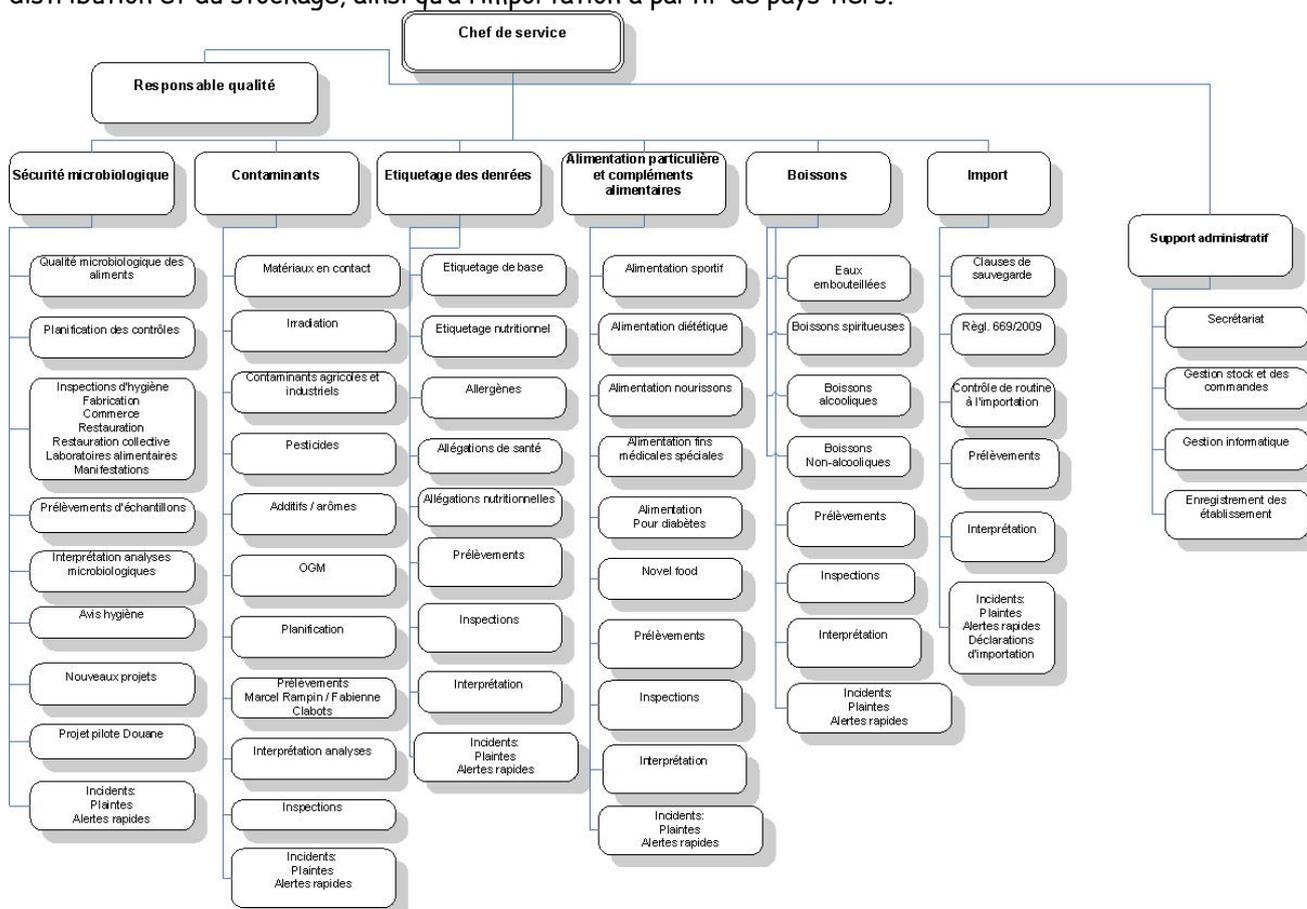
Organigramme fonctionnel du Service de sécurité alimentaire. L'organigramme reprend les domaines d'activité et le nom de la personne responsable du domaine en question. Les responsables des différents domaines organisent les activités de contrôle au sein de leur domaine.



Service de la sécurité alimentaire

3 DOMAINES DE COMPÉTENCE

Le service assume la responsabilité du contrôle officiel des denrées alimentaires, y compris les matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires, les additifs, les eaux embouteillées, les boissons non-spiritueuses et spiritueuses et le vin dans les secteurs de la fabrication, de la transformation, de la distribution et du stockage, ainsi qu'à l'importation à partir de pays tiers.



4 RESPONSABILITÉS

Le contrôle officiel des denrées alimentaires et les responsabilités administratives du Service de la sécurité alimentaire comportent notamment:

- l'analyse des risques microbiologiques, chimiques et physiques pour identifier les priorités de contrôle ;
- l'élaboration des plans de contrôle pluriannuels
 - Matériaux en contact avec les denrées alimentaires
http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/materiaux_contact/index.html



Service de la sécurité alimentaire

- Mycotoxines
http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/mycotoxines/index.html
- Résidus de pesticides
http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs9_prod_phyto/ppp_residus_pesticides/index.html
- Additifs alimentaires
- Agents biologiques

- les contrôles de l'hygiène, de l'HACCP, des laboratoires internes, de l'étiquetage, des compléments alimentaires, de l'alimentation particulière, Novel Food, biotechnologies (OGM), des allégations nutritionnelles et de santé et des matériaux en contact avec les denrées alimentaires

- 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,
<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/enregistrement/index.html>
 - notification des retraits,
 - rappels,
 - notifications de mise sur le marché de certaines denrées alimentaires) ;
http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/alimentation_particuliere_complements_alimentaires/index.html

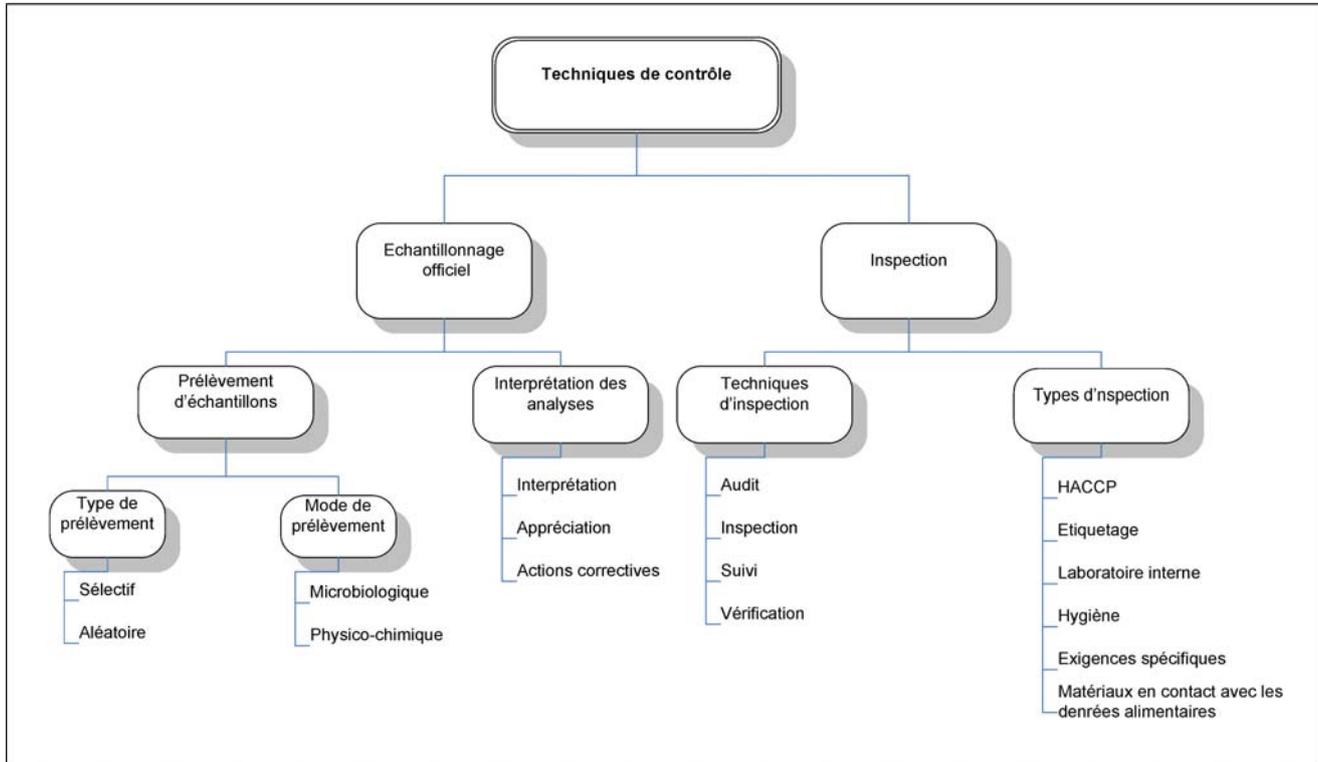
- la réponse à des situations exceptionnelles (suivi de notifications d'alerte rapide, gestion d'incidents de sécurité alimentaire et gestion de crises alimentaires)

- le support au secteur (formation, avis) ;

- le suivi des groupes de travail à la Commission Européenne liés à ces activités.



5 MÉTHODES DE TRAVAIL



6 RESSOURCES HUMAINES

Le personnel du service se répartit comme suit :

- 5,00 ETP ingénieurs (6 personnes) ;
- 2,00 ETP agent d'échantillonnage (2 personnes) ;
- 0,75 ETP agent sanitaire (1 personne) ;
- 1,00 ETP personnel administratif.



7 MODES DE NOTIFICATION ET DE COMMUNICATION

Planification des contrôles

Des plans pluriannuels sont édités par secteur spécifiques tels que les matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires, les pesticides, les mycotoxines, les OGM.

Parallèlement, des programmes annuels analytiques et d'inspection sont émis et évalués suivant la procédure DIR-001. Ces documents fixent les priorités de contrôle et les objectifs chiffrés à atteindre par année.

Communication interne :

Afin d'assurer sa communication interne, le Service de sécurité alimentaire tient des réunions bimensuelles.

Lors de ces réunions, les différents agents font le résumé de leurs activités et les activités futures sont planifiées.

8 DÉLÉGATION DE TÂCHES À DES ORGANISMES DE CONTRÔLE - COLLABORATION ENTRE ADMINISTRATIONS

8.1 Administration des douanes et accises

Pour la réalisation des contrôles d'hygiène dans le domaine des établissements de l'HOESCA, le Service de la sécurité alimentaire a établi une collaboration très étroite avec l'Administration des douanes et accises. Ainsi ont été formés 8 agents de l'Administration des douanes et accises qui réalisent des contrôles selon les procédures établies par le Service de la sécurité alimentaire.

Le Service de la sécurité alimentaire établit les plans de contrôle pour les activités de contrôle de la Douane et assure un système de supervision des activités de contrôle et un système de révision des rapports de contrôle.

9 LABORATOIRES NATIONAUX DE RÉFÉRENCE

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/an/an2/index.html>.

