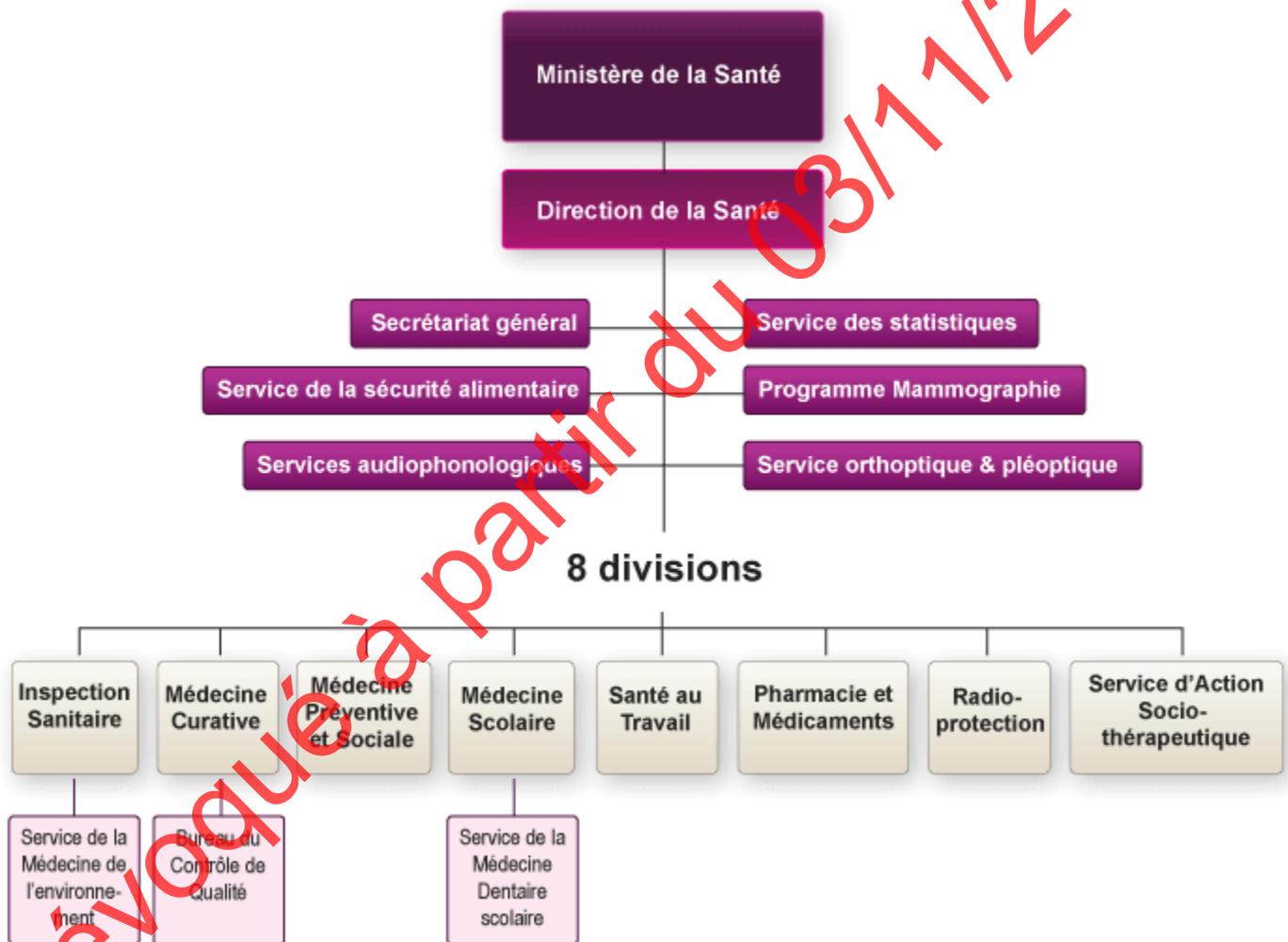


## Service de la sécurité alimentaire

### DIRECTION DE LA SANTE - SERVICE DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

La Direction de la santé est une administration 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.

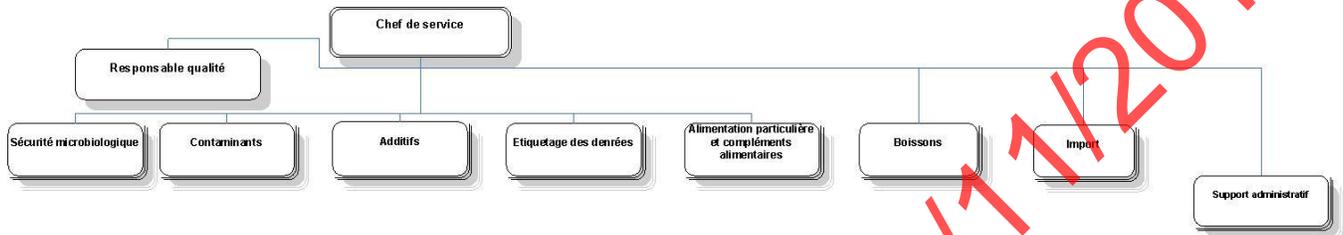
#### 1. STRUCTURE DE LA DIRECTION DE LA SANTÉ



**Service de la sécurité alimentaire**

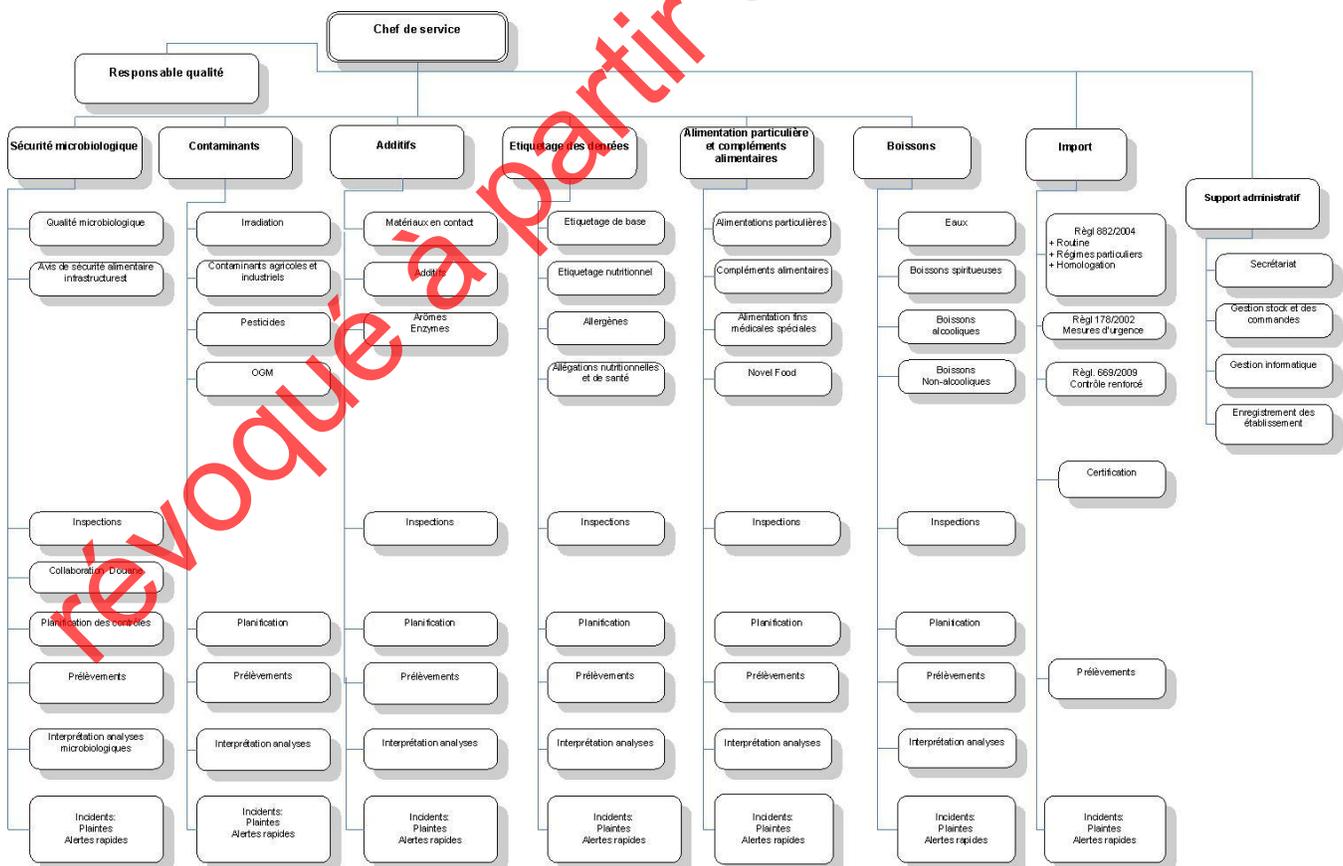
**2. ORGANISATION DU SERVICE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

Organigramme fonctionnel du service de sécurité alimentaire. L'organigramme reprend les différents domaines d'activité du service. Les responsables des différents domaines organisent les activités de contrôle au sein de leur domaine.



**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.



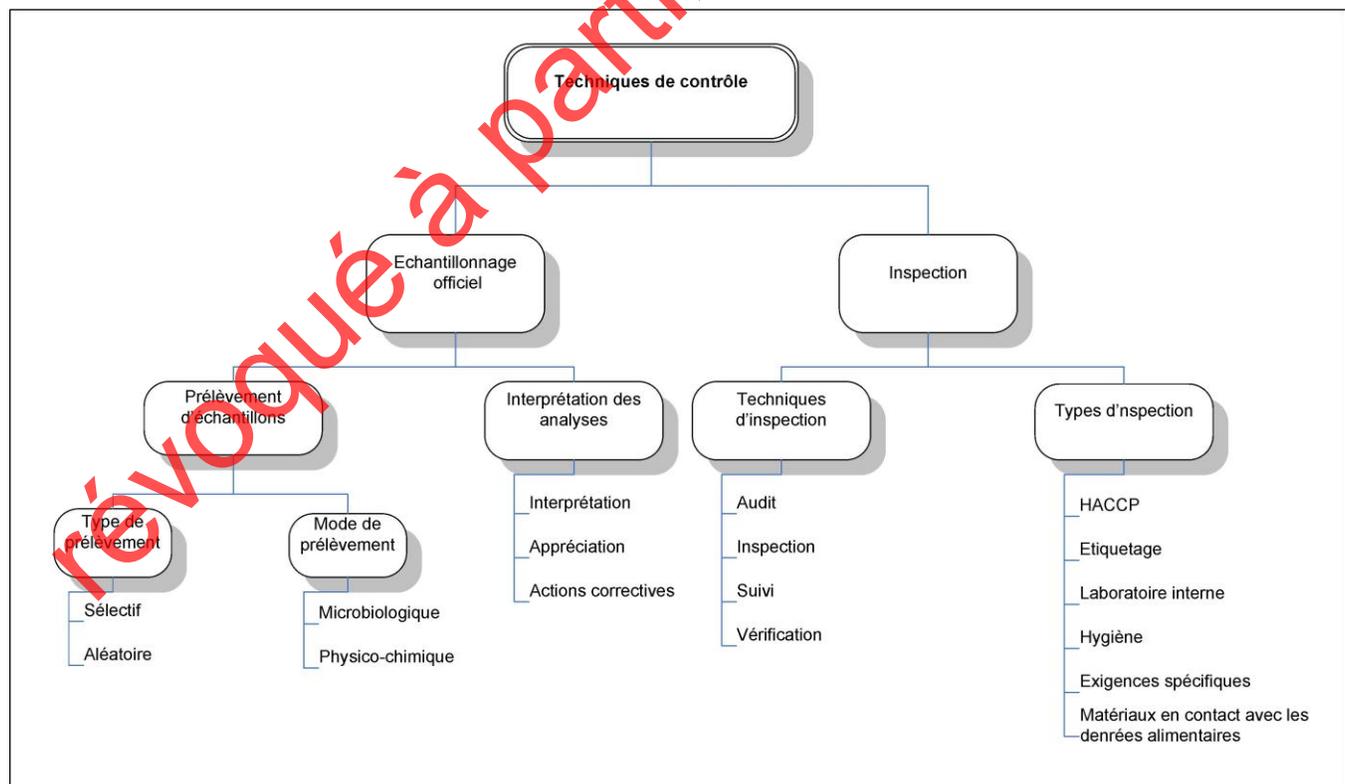
## Service de la sécurité alimentaire

### 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
- 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 des FCM
- 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 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



**Service de la sécurité alimentaire****6. RESSOURCES HUMAINES**

Le personnel du service se répartit comme suit :

- 5.75 ETP ingénieurs (7 Personnes) ;
- 1.00 ETP contrôleur/échantillonneur (1 Personne) ;
- 1.75 ETP agent de contrôle / inspecteur (2 Personnes) ;
- 1.00 ETP personnel administratif (1 Personne).

**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 mensuelles générales et des réunions spécifiques en cas de besoin.

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

