

SYSTEME DE CONTROLE DES CONTAMINANTS AGRICOLES ET INDUSTRIELS DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

1. DOMAINE D'APPLICATION

Les contaminants agricoles et industriels sont règlementés par le règlement (CE) N°1881/2006 du 19 décembre 2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

Les contaminants agricoles reprennent les mycotoxines et les nitrates dans les salades et les épinards (pas en tant qu'additif).

Les contaminants industriels reprennent Les métaux lourds, le 3-monochloro-propoane-1,2 diol (3-MCPD), les dioxines et PCB, les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP), la mélamine, les furanes, l'acrylamide, les substances perfluoroalkylées et le carbamate d'éthyle

2. AUTORITÉS COMPÉTENTES

La loi du 25 septembre 1953 détermine que le Ministre de la Santé est l'autorité compétente pour le contrôle des denrées alimentaires.

Le ministre agit par l'intermédiaire de l'administration des services vétérinaires pour les produits d'origine animale et par l'intermédiaire de la Direction de la Santé - Service de la sécurité alimentaire pour les autres denrées alimentaires.

3. RELATIONS ENTRE LES ADMINISTRATIONS

L'OSQCA (Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire) assure la coordination entre les administrations par l'organisation de groupes de travail spécifique en cas de besoin.

4. LABORATOIRES

Laboratoires	Adresse	Substances analysées
LNS	1, rue Louis Rech L 355 Dudelange	MCPD, HAP, mélamine, furane, acrylamide
CODA-SERVA	Leuvensteenweg 17 B-3080 Tervuren	Métaux lourds



Les contaminants agricoles et industriels dans les denrées alimentaires

5. RESSOURCES HUMAINES DISPONIBLES

Le Service de la Sécurité Alimentaire possède 1/5 d'un équivalent temps plein d'ingénieur pour effectuer les missions de gestion et d'organisation du contrôle pour les produits d'origine non animale dans le domaine des contaminants agricoles et industriels. Une personne à temps-plein effectue les prélèvements pour l'ensemble du service dont les contaminants.

6. SYSTÈME DE CONTRÔLE POUR DES DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE NON-ANIMALE

6.1. Méthodes et techniques de contrôle utilisées ainsi que le lieu et le moment

L'organisation des contrôles officiels est basée sur une analyse des risques comme le demande le règlement (CE) n° 178/2002.

Le défi du plan pluriannuel est d'intégrer l'évaluation des risques concernant les contaminants alimentaires et la spécificité du marché luxembourgeois.

La planification des contrôles officiels est basée sur une catégorisation des risques d'après le règlement (CE) n° 178/2002 et l'article 43 du règlement (CE) n° 882/2004 définissant les lignes directrices pour les plans de contrôle nationaux pluriannuels.

6.2. Planification, priorités de contrôle, répartition des ressources et le lien avec la catégorisation des risques

Le service de la sécurité alimentaire a édité un plan pluriannuel pour les mycotoxines. Ce plan tient compte de :

- la législation des contaminants,
- la gestion du risque,
- la situation des alertes rapides au niveau communautaire (RASFF),
- les plans de contrôle proposés par les Etats Membres voisins (Belgique, France, Allemagne, Hollande),
- les possibilités analytiques du Laboratoire National de Santé (LNS) et des budgets pour les analyses par les laboratoires privés,
- la situation particulière au Luxembourg.

Pour chaque mycotoxine définie, une fiche informative est accessible sur le site internet de la sécurité alimentaire.

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/mycotoxines/index.html?highlight=myco-toxines



Les contaminants agricoles et industriels dans les denrées alimentaires

Concernant les contaminants industriels, le Service de la Sécurité Alimentaire a effectué des campagnes de contrôle sur les contaminants nitrates, mélamine, furane, acrylamide, métaux lourds, hydrocarbures aromatiques polycycliques, en tenant compte :

- des crises alimentaires ;
- des données du système RASFF ;
- des possibilités analytiques ;
- des spécificités du marché luxembourgeois.

6.3. Missions de contrôle

Le Service de la Sécurité Alimentaire est responsable des missions de contrôle reprenant l'échantillonnage des aliments, l'écriture des rapports de contrôle, le transfert des données à l'EFSA et d'assurer le suivi des infractions constatées.

Lors de l'échantillonnage, un procès-verbal détaillé est complété et signé par un agent de contrôle. Les échantillons prélevés sont envoyés au Laboratoire le plus adapté pour effectuer les analyses demandées.

Après réalisation des analyses sur les échantillons par le laboratoire de sous-traitance, les rapports analytiques sont directement transmis au Service de la Sécurité Alimentaire qui envoie ces résultats accompagnés d'un rapport d'appréciation au responsable de l'établissement. Celui-ci est informé si nécessaire des infractions à la réglementation en vigueur et des mesures correctives à mettre en place.

Des contrôles de suivi sont effectués et si la contamination est telle qu'elle peut entraîner un risque pour la sécurité alimentaire, l'aliment est retiré du marché et une notification d'alerte est envoyée au RASFF.

Chaque année, les résultats des campagnes de contrôle en contaminants sont envoyés à l'EFSA qui utilise les données pour effectuer des évaluations de risque sur les substances.

Les résultats des campagnes de contrôle se trouvent sur le site de l'OSQCA.

6.4. Vérification des mécanismes prévus et modalités de compte rendu

Le Service de la Sécurité Alimentaire travaille selon des procédures écrites et des audits par l'OSQCA sont prévus.

