



Contrôle des contaminants agricoles et industriels dans les denrées alimentaires

1 Domaine d'application

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

Les contaminants agricoles reprennent les mycotoxines, les alcaloïdes, l'acide érucique, l'acide cyanhydrique et les nitrates (pas en tant qu'additif).

Les contaminants industriels reprennent par exemple, 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 MOAH, les substances perfluoroalkylées et le carbamate d'éthyle.

2 Autorités compétentes

La loi modifiée du 28 juillet 2018 détermine que le Ministre de l'Agriculture est l'autorité compétente pour le contrôle des denrées alimentaires.

Le ministre agit par l'intermédiaire de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA).

L'ALVA assure la présence au sein des groupes d'experts au sein de la Commission européenne.

3 Laboratoires désignés

L'ALVA dispose d'une liste interne des laboratoires désignés pour effectuer les analyses de contrôle officiel.

Une partie des analyses est effectuée par le Laboratoire national de Santé (LNS). L'autre partie des analyses est sous-traitée à des laboratoires étrangers.

4 RESSOURCES HUMAINES DISPONIBLES

L'ALVA dispose de 0.7 équivalent temps plein pour ce système. En plus, une personne à temps-plein effectue les prélèvements de routine pour l'ensemble de l'ALVA.



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

5.1 Méthodes et techniques de contrôle utilisées ainsi que le lieu et le moment

Afin d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé et de la vie des personnes, la législation alimentaire se fonde sur l'analyse des risques selon l'article 6 du règlement (CE) 178/2002 établissant les prescriptions générales de la législation alimentaire. Pour répondre à ces exigences le règlement (UE) 2017/625 demande à tous les États membres d'établir un plan national de contrôle pluriannuel intégré contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels.

Les contrôles officiels sont organisés en fonction du risque et à une fréquence adéquate conformément à l'article 9 du règlement 2017/625.

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

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

L'ALVA édite un planning annuel pour le contrôle des contaminants.

Ce plan tient compte de :

- la législation des contaminants,
- la gestion du risque,
- la situation des alertes rapides au niveau communautaire (RASFF),
- les recommandations émises par la commission européenne
- les avis scientifiques émis par L'EFSA
- les possibilités analytiques à disposition et des budgets pour les analyses par les laboratoires privés,
- la situation particulière au Luxembourg.

5.3 Missions de contrôle

L'ALVA est responsable des missions de contrôle reprenant l'échantillonnage des aliments, la rédaction des rapports de contrôle et le suivi des infractions constatées, le transfert des données à l'EFSA et le suivi des groupes de travail internationaux.

Lors de l'échantillonnage, un accusé de réception 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 à l'ALVA 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 et si nécessaire des sanctions.

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, le consommateur est informé de la non-conformité (i.e. site internet, communiqué de presse) 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.

5.4 Vérification des mécanismes prévus et modalités de compte rendu

L'ALVA travaille selon des procédures écrites qui sont disponibles pour le personnel. Des mécanismes de validation en interne sont mis en place.