



Contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires

1 Autorité compétente

La loi modifiée du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires détermine que le Ministre de l'Agriculture est l'autorité compétente pour le contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires.

Le ministre agit par l'intermédiaire d'un certain nombre d'agents de contrôle de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire repris à l'article 9 de la loi modifiée de 2018.

L'ALVA a la responsabilité de l'organisation des contrôles du système de contrôle hygiène des denrées alimentaires d'origine non animale.

Les plans de contrôles établis par l'ALVA sont exécutés par les agents de l'ALVA et par des agents désignés de l'Administration des douanes et accises (ADA).

2 Relations entre les administrations

L'ALVA collabore avec l'ADA pour le contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires.

Conformément au modèle « Administration compétente // organe de contrôle » l'ALVA prend en charge la responsabilité de l'établissement des plans de contrôle sur base d'analyses des risques, la rédaction des procédures de contrôle, l'établissement de rapports de contrôle standardisés et le maintien d'un système de validation interne des rapports de contrôle.

3 Laboratoires désignés

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

En matière microbiologique, la plupart des analyses sont effectuées au Laboratoire National de Santé (LNS) et au Laboratoire Luxembourgeois de Contrôle Sanitaire (LUCCS) pour assurer un spectre temporel de contrôle plus large.

Des analyses spécialisées sont sous-traitées à des laboratoires étrangers, si nécessaire.

4 Ressources humaines disponibles

4.1 Ressources internes

L'ALVA dispose de 2.0 ETP ingénieurs et de 6 agent de contrôle pour ce système de contrôle.



4.2 Ressources externes

Sous la nouvelle ALVA, 6 agents de la douane effectuent des contrôles dans le cadre de ce système de contrôle Hygiène (dont 2 agents dans l'équipe dirigeante). Ces agents travaillent de manière partielle avec des tâches allouées également à la douane.

5 Système de contrôle

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

5.1.1 Prélèvements

L'ALVA a établi un plan de contrôle des paramètres microbiologiques dans les secteurs de la fabrication alimentaire, restauration collective et secteur HORESCA.

La catégorisation du risque pour le prélèvement est basée sur :

- Les activités des secteurs à contrôler définis par la réglementation en vigueur au niveau de la communauté européenne et grand-ducale
- Les recommandations, les décisions, le programme coordonné et les alertes rapides de la commission européenne
- Des nouveaux secteurs peuvent être introduits dans le programme de contrôle uniquement pour une durée déterminée (contrôle sporadique). Ces nouveaux secteurs sont définis suivant des facteurs extérieurs tels que des crises alimentaires, des alertes, la détection de nouvelles causes de contamination ou de pathogènes émergents.

Les agents de la douane participent au plan de prélèvement d'échantillons en prélevant des échantillons dans le domaine de l'HORESCA.

Le secteur métiers de la bouche et alimentation collective sont prélevés par des agents de l'ALVA.

5.1.2 Inspections

L'ALVA a fixé des fréquences de base pour les contrôles de type inspection.
Les contrôles sont réalisés selon des check-listes standardisées.

Ces check-lists sont publiées :

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/checkliste/secualim/index.htm> l

Les inspections sont définies et détaillées dans des procédures documentées en fonction du secteur de contrôle.



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

La priorité des contrôles est définie en fonction :

- Des activités des secteurs à contrôler ;
- Du risque de sécurité alimentaire lié aux personnes cibles ;
- Des contrôles antérieurs ;
- D'éventuelles informations importantes provenant d'alertes rapides, de plaintes consommateur ou de la presse ;

Les ressources sont réparties entre les activités de prélèvement et d'évaluation des résultats d'analyses, et les activités d'inspection.

5.3 Vérification des mécanismes prévus et modalités de compte rendu

L'ALVA travaille selon des procédures écrites.

Un système d'accompagnement est mis en place entre les agents de contrôles afin d'assurer dans le temps une évaluation standardisée des non-conformités observées.

Des mécanismes de validation en interne sont en place. Les rapports qui sont effectués par les agents de la douane doivent être validés en interne à l'ALVA par les agents concernés avant envoi.