

**Les contaminants agricoles et industriels dans les denrées alimentaires****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, 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 substances perfluoroalkylées et le carbamate d'éthyle.

**2. AUTORITÉS COMPÉTENTES**

La loi du 28 juillet 2018 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 – Division de la Sécurité Alimentaire pour les autres denrées alimentaires.

La Division de la sécurité alimentaire (SECUALIM) assure la présence au sein des groupes d'experts au sein de la Commission européenne.

**3. RELATIONS ENTRE LES ADMINISTRATIONS**

Le ComAlim (Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire) assure la coordination entre les administrations par l'organisation de groupes de travail spécifique en cas de besoin.

**4. LABORATOIRES DÉSIGNÉS**

La Division SECUALIM 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.

**5. RESSOURCES HUMAINES DISPONIBLES**

La Division de la sécurité alimentaire dispose de 0.5 équivalent temps plein pour ce système. En plus, une personne à temps-plein effectue les prélèvements de routine pour l'ensemble de la Division.



**Les contaminants agricoles et industriels dans les denrées alimentaires****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**

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) n° 178/2002 établissant les prescriptions générales de la législation alimentaire. Pour répondre à ces exigences le règlement (UE) n° 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 additifs alimentaires et la spécificité du marché luxembourgeois.

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

La Division de la sécurité alimentaire 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.

**6.3. Missions de contrôle**

La Division de la sécurité alimentaire est responsable des missions de contrôle reprenant l'échantillonnage des aliments, la rédaction des rapports de contrôle, le transfert des données à l'EFSA et d'assurer le suivi des infractions constatées.

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 la Division 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 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 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 contaminants agricoles et industriels dans les denrées alimentaires****6.4. Vérification des mécanismes prévus et modalités de compte rendu**

La Division de la sécurité alimentaire travaille selon des procédures écrites qui sont disponibles pour le personnel.

Des mécanismes de validation en interne sont mis en place.

