

**Contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires****CONTROLE OFFICIEL DE L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES****1 AUTORITÉS COMPÉTENTES**

La loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires détermine que le Ministre de la Santé 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 repris à l'article 9 de la loi de 2018.

Selon la loi du 24 novembre 2015 modifiant la loi modifiée du 21 novembre 1980 portant organisation de la Direction de la santé, la Division de la sécurité alimentaire a repris 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 la division SECUALIM sont exécutés par les agents de la division et par des agents désignés de l'Administration des douanes et accises.

**2 RELATIONS ENTRE LES ADMINISTRATIONS**

La Division de la sécurité alimentaire collabore avec l'Administration des douanes et accises pour le contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires. Les Directions des deux administrations ont signé une convention qui définit les modalités de la collaboration.

Conformément au modèle « Administration compétente // organe de contrôle » la Division SECUALIM 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**

La division SECUALIM 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.

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

**4 RESSOURCES HUMAINES DISPONIBLES****4.1 Ressources internes**

La Division de la sécurité alimentaire dispose de 2.0 ETP ingénieurs et de 4 agent de contrôle pour ce système de contrôle.



## Contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires

### 4.2 Ressources externes

Les agents de la douane effectuant des contrôles pour la Division de la sécurité alimentaire sont définis en annexe 1 de la convention qui lie les 2 administrations. (8 agents effectuent des contrôles pour le compte de SECUALIM). 4 agents sont chargés de la coordination des activités auprès de l'Administration des Douanes et Accises à un niveau hiérarchique plus élevé.

## 5 SYSTÈME DE CONTRÔLE

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

#### 5.1.1 Prélèvements

La Division SECUALIM 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 la Division SECUALIM.

#### 5.1.2 Inspections

La Division de la sécurité alimentaire a fixé des fréquences de base pour les contrôles de type inspection. Les contrôles sont réalisés selon des check-listes standardisés.

Ces check-lists sont publiées :

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

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



**Contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires****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**

La Division de la sécurité alimentaire 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 la Division de la sécurité alimentaire par les agents concernés avant envoi.

