



Sécurité alimentaire

Contrôle officiel

Nathalie Anelli

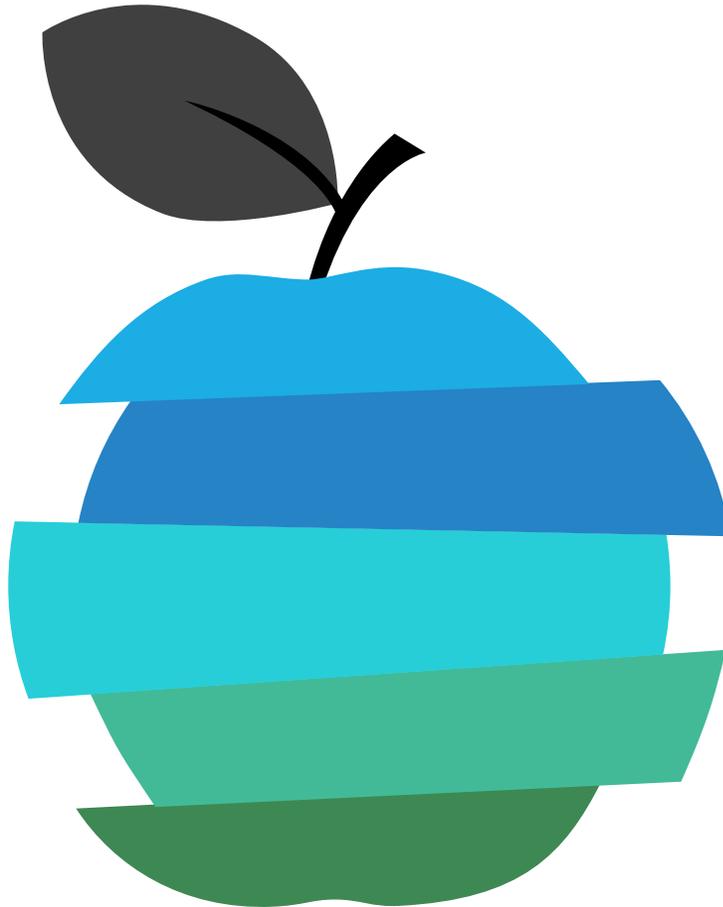
Spécialiste en sciences humaines, Diététicienne

LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Ministère de la Santé

Direction de la santé

Division de la sécurité alimentaire



- Obligations du secteur
- Contrôle officiel
- Réclamations
- Points essentiels
- Site internet



Déclaration obligatoire des allergènes



Règlement 1169/2011 (INCO)

Liste 14 allergènes

- DA **préemballées**
- DA non préemballées

RGD du 25 août 2015

- DA **non préemballées**



Règlement grand-ducal du 25 août 2015

➤ Déclaration des 14 allergènes au Luxembourg

- Par écrit
 - Sans demande expresse du client
- Exemple: menu semaine avec 14 allergènes



EXEMPLE - DECLARER LES 14 ALLERGENES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Matin	Cornflakes(1c)	Tartines(1a.1b.1e.11.13)et fromage(7) en tranches	Tartines(1a.1b.1e.11.13)beurre(7) et confitures	Tartines(1a.1b.1e.11.13)et fromage(7) en tranches	Petits pains(1a.1b.1e.11.13)beurre(7) et confitures
Midi	Tomate au thon (3.4.10.12) *** Roti de porc mariné au citron et romarin Purée (7) Petits pois Salade composée (10.12) Salade de maïs (10.12) *** Fruits	*** Lasagne bolognaise pur bœuf (1a.3.7) Salade verte (10.12) Tomate mozzarella (7.10.12) *** Tarte aux quetsches (1a.3.7)	*** Fricassée de poulet luxembourgeois A la basquaise Pâtes (1°) Salade mixte (10.12) Salade de betterave (10.12) *** Salade de fruits	Salade de lentilles, tomate et féta (7.10.12) *** Tortilla aux légumes de saison (3.7) Salade mélangée (10.12) Salade de quinoa (10.12) *** Fruits	Soupe de brocoli *** Filet de daurade à la crème de poireaux (4.7) Riz créole Poêlée de légumes Salade verte (10.12) Salade de chou (10.12) *** Fruits

1. Céréales contenant du gluten / Glutenhaltiges Getreide

- 1a. Blé/Weizen
- 1b. Seigle/Roggen
- 1c. Orge/Gerste
- 1d. Avoine/Hafer
- 1e. Épautre/Dinkel
- 1f. Kamut/Kamut
- 2. Crustacés/Krebstiere
- 3. Oeufs/Eier
- 4. Poisson/Fisch



5. Arachides/Erdnüsse

- 6. Soja/Soja
- 7. Lait/Milch
- 8. Fruits à coques/Schalenfrüchte
- 8a. Amandes/Mandel
- 8b. Noisettes/Haselnuss
- 8c. Noix/Walnuss
- 8d. Noix de cajou/Cashewnuss
- 8e. Noix de pécan/Pekannüsse
- 8f. Noix du Brésil/Paranüsse

8g. Pistaches/Pistazie

- 8h. Noix de Macadamia/Macadamianuss
- 8i. Noix de Queensland/Queensland Nuss
- 9. Céleri/Sellerie
- 10. Moutarde/Senf
- 11. Grains de sésame/Sesamsamen
- 12. Anhydride sulfureux et sulfites/Schwefeldioxid und Sulfite
- 13. Lupins/Lupine
- 14. Mollusques/Weichtiere



Règlement grand-ducal du 25 août 2015

➤ Déclaration des 14 allergènes au Luxembourg

- Par écrit
- Sans demande expresse du client
Exemple: menu semaine avec 14 allergènes



Article 6: **Dérogation** pour structures encadrées



- Dérogation pour structures **encadrées**
p.ex: SEA, cantines scolaires, maisons de soins, ..

- Conditions:
 - Système écrit:
 - **Recensement** des allergies et intolérances (PAI, certificat médical)
 - **Procédures écrites**
→ Voir **annexe allergies alimentaires** du GBPH



➤ Qui?

Agent de contrôle

Ministère de la Santé

Direction de la santé

Division de la sécurité alimentaire

➤ Quand?

- Selon ordre de priorité (p.ex: PAI, cuisine sur place)
- Suite à des réclamations

➤ Comment?



- Sans préavis
- Constatations
- Mesures correctives
- Délai
- Résultat insuffisant



**LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG**
Ministère de la Santé

Direction de la santé

Référence rapport :
Date du contrôle :
Heure du contrôle :
Administration en charge du contrôle :
SECUALIM / ADA / ASV

Destinataire :

Check-liste de contrôle: Information en matière d'allergènes SEA v2

Explications sur le système d'évaluation:
Pondération importante, allouée au critère par l'autorité compétente
conformité: C (conforme) non applicable/non observé, non contrôlé = 0,
ncm (non conformité mineure) = 5,
NCM (non conformité majeure) = 10,
WC = 3 de toutes les pondérations x 10
% de conformité pondérée = $(1 - (0^{\text{C}} + 5^{\text{ncm}} + 10^{\text{NCM}})) \times 100$

	Pondération	C	ncm	NCM	observé, non contrôlé
Allergènes					
10 Est-ce que l'obligation d'informer le consommateur sur les substances ou produits provoquant des allergies est respectée ?					
20 Est-ce que l'information sur les substances ou produits provoquant des allergies est complète ?					
30 Est-ce que la déclaration des allergènes est précédée d'une mention contenant le terme « allergène » ?					
40 Est-ce que la déclaration des allergènes se fait sur un support écrit ?					
Documentation					
50 Est-ce qu'un système écrit pour recenser les allergies/intolérances alimentaires est présent ?					
60 Est-ce que l'étiquetage des matières premières est contrôlé ?					
70 Est-ce qu'une procédure écrite pour la gestion des allergies alimentaires est en place ?					
80 Est-ce que la traçabilité du plat de remplacement est assurée ?					
90 Est-ce que le personnel a suivi une formation en matière d'allergènes alimentaires ?					

Secrétariat alimentaire 7A, Rue Thomas Edison L-1445 Strassen Tel: 2477 5621
Fax: 2747 6069

Check-liste de contrôle PH/PH Version 2 10/05/2016 Page 1 / 7

Déclaration d'allergènes

CL secteur enfance jeunesse

- Basée sur annexe GBPH, réglementation LU et UE

CL denrées alimentaires en vrac

- Réglementation LU et UE



Check-liste de contrôle: Information en matière d'allergènes SEA v2

Explications sur le système d'appréciation:

pondération: importance allouée au critère par l'autorité compétente
 conformité: C (conforme) non applicable, non observé, non contrôlé = 0,
 ncm (non conformité mineure) = 5,
 NCM (non conformité majeure) = 10,
 $WC = \sum \text{de toutes les pondérations} \times 10$
 $\% \text{ de conformité pondérée} = (1 - ((\sum (\text{Pondération} \times \text{Etat de conformité})) : WC)) \times 100$

Pondération	C	ncm	NCM	n.applic n observé n. contrôlé
-------------	---	-----	-----	--------------------------------------

Règlement grand-ducal du 25 août 2015
Allergènes

règlement grand-ducal du 25 août 2015 art 6

70 Est-ce qu'une procédure écrite pour la gestion des allergies alimentaires est en place?

--	--	--	--	--

Règlement grand-ducal du 25 août 2015
Allergènes

règlement grand-ducal du 25 août 2015 art 6

80 Est-ce que la traçabilité du plat de remplacement est assurée ?

--	--	--	--	--

Règlement (CE) N° 852/2004
Formation du personnel

règlement CE N° 852/2004

90 Est-ce que le personnel a suivi une formation en matière d'allergies alimentaires ?

--	--	--	--	--



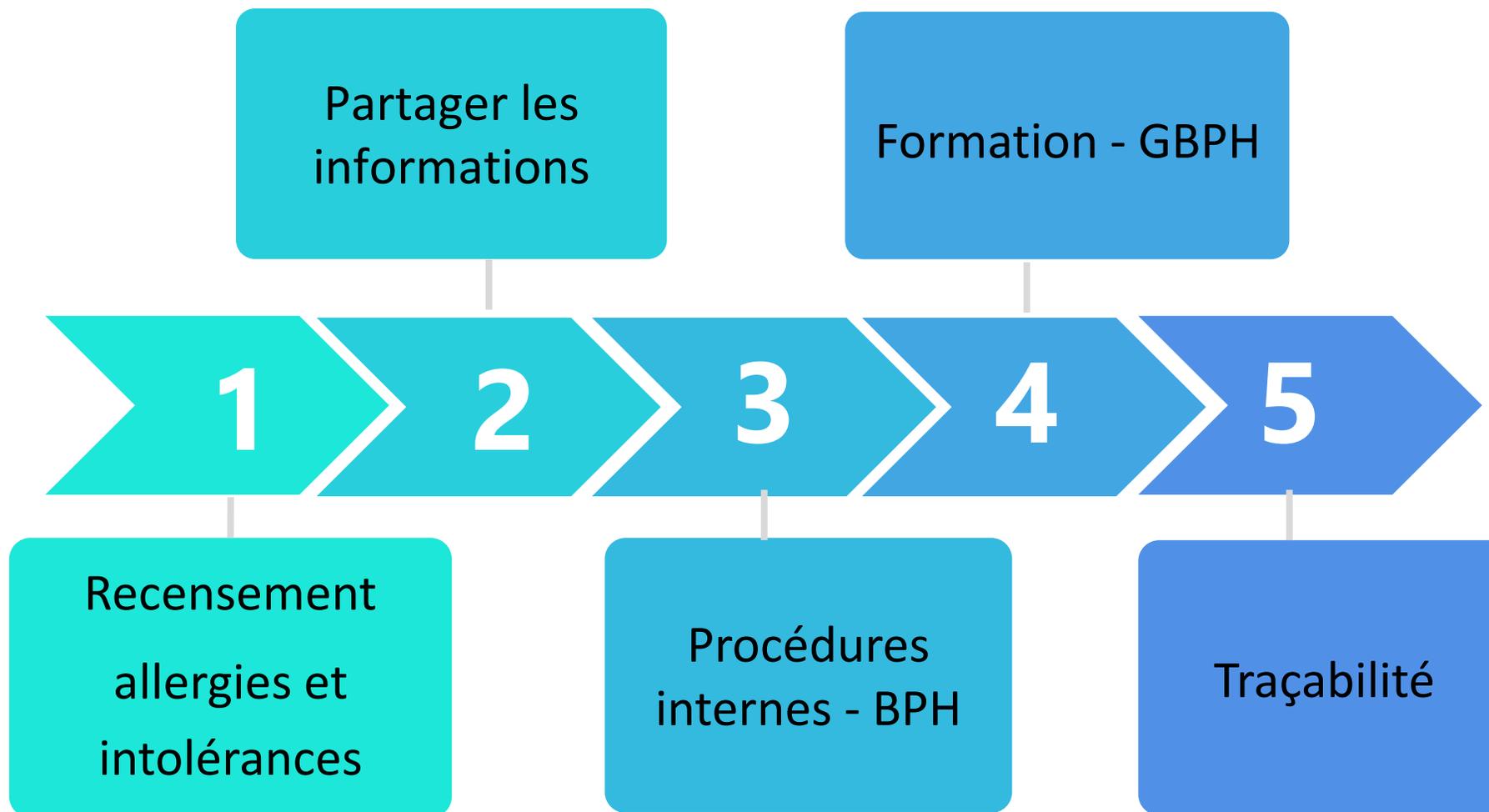
➤ Comment?

- www.securite-alimentaire.public.lu
- Par téléphone: 247 756 20
- Par e-mail: secualim@ms.etat.lu

➤ Par qui?

- Consommateur allergique
- Parents d'enfants allergiques, médecins, etc.

➤ Anonyme





Professionnels

► Denrées alimentaires

► Allergènes

ALLERGÈNES

La déclaration des allergènes

www.securite-alimentaire.public.lu

Questions – réponses sur la déclaration d'allergène

- + « Peut contenir » - Comment faut-il utiliser cette déclaration ?
- + Vente à distance – Comment faire la déclaration d'allergènes ?
- + Qui n'est pas concerné par l'obligation de déclarer les allergènes ?
- + A quel document peut-on se référer pour établir sa déclaration d'allergènes?
- + Quelles sont les conditions d'accueil des enfants allergiques dans les structures d'éducation de d'accueil (SEA) ?



Abonnement aux Alertes

Rappels de produits et/ou
avertissements allergènes



Sécurité Alimentaire
Grand-Duché de Luxembourg

www.securite-alimentaire.public.lu



Merci de votre attention!
Questions?