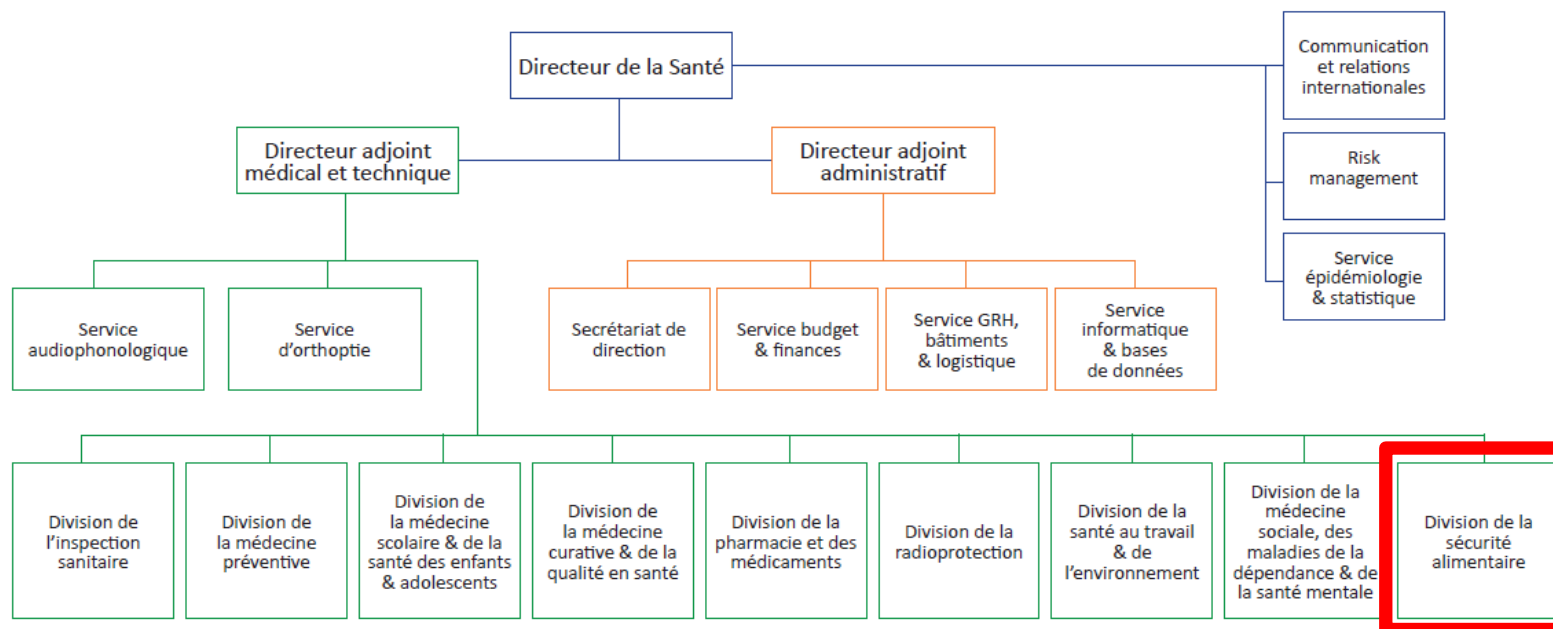




1. Division de la sécurité alimentaire
2. «General Food Law» : Fournir des aliments sûrs
3. Règlement Hygiène: Maîtrise des dangers
4. Règlement INCO: informations pour les consommateurs
  - Dispositions nationales au Luxembourg
5. Expériences sur le terrain



## DISA ORGANIGRAMME





## Direction de la santé – Division de la sécurité alimentaire

- Organisation du contrôle officiel des aliments
- Contrôle des établissements enregistrés
  - HORESCA
  - Cantines,
  - Distribution ( Supermarchés, épiceries, ...),
  - Industries,
  - Import,...
- Suivi dossiers européens



- <http://data.europa.eu/eli/reg/2002/178/oj>
- Cadre général pour la sécurité au niveau de la chaîne alimentaire
- Principes de base:
  - Analyse des risques
  - Principe de précaution
  - Information des citoyens
  - Traçabilité
  - Rappel retraits ,...



## ➤ Art 14:

**Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.**

Denrée alimentaire est dangereuse

a) **préjudiciable à la santé;**

b) impropre à la consommation humaine.



# Pour déterminer si une denrée alimentaire est **préjudiciable à la santé**, il est tenu compte:

a) de l'effet probable immédiat et/ou à court terme et/ou à long terme de cette denrée alimentaire sur la santé non seulement d'une personne qui la consomme, mais aussi sur sa descendance

b) des effets toxiques cumulatifs probables;

**c) des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs lorsque la denrée alimentaire lui est destinée.**

Sécurité alimentaire		3 rue des Primeurs L-2361 Strassen		
séminaire	PH/PH	Version 3	01/01/2017	Page 6 de 20



<http://data.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj>

## Règles d'hygiène alimentaire

### Article 5

## Analyse des risques et maîtrise des points critiques

- a) identifier tout **danger** qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;
- b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable;
- c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;
- d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle;
- e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé;
- f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e);  
et
- g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).

**Approche très rigoureuse adaptée aux processus industriels dans les grandes entreprises**

Sécurité alimentaire		3 rue des Primeurs L-2361 Strassen		
séminaire	PH/PH	Version 3	01/01/2017	Page 7 de 20



## Alternative à la mise en place des systèmes HACCP:

### ➤ Article 7

## Élaboration, diffusion et utilisation des guides

Les États membres encouragent l'élaboration et la diffusion de **guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène** et d'application des principes HACCP, conformément à l'article 8.

**La gestion des allergènes est intégrée dans ces GBP.**





<http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>

## ➤ Art.1 Objet et champ d'application

S'applique aux **exploitants du secteur alimentaire** à tous les stades de la chaîne alimentaire lorsque leurs activités concernent l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

- S'applique à **toutes les denrées alimentaires** destinées au consommateur final, y compris celles servies par les collectivités (restaurant, cantine, hôpital,...)
- S'applique aux services de restauration collective assurés par les entreprises de transport



## ➤ Art.2 Définitions

### Denrée alimentaire préemballée:

Unité de vente destinée à être présentée à la vente

Denrée alimentaire et l'emballage

Conditionnée avant sa présentation à la vente

Contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification

Cette définition ne couvre pas les denrées emballées en vue de leur vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate

**(série étendue d'informations)**

### Denrée alimentaire non-préemballée ou en vrac:

**(série limitée d'informations)**



## ➤ Art.6 Exigence fondamentale

Toute denrée alimentaire destinée au consommateur final ou aux collectivités **est accompagnée d'informations** sur les denrées alimentaires conformément au présent règlement



## ➤ Art.9      Liste des mentions obligatoires

- Dénomination de la denrée alimentaire
- Liste des ingrédients
- **Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances**
- Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients
- Quantité nette
- Indication de la date
- Conditions particulières de conservation et /ou d'utilisation
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant (art.8)
- Le pays d'origine ou le lieu de provenance si prévu à l'art.26
- Le mode d'emploi si absence rend usage approprié difficile
- Le titre alcoométrique pour boissons titrant plus de 1,2 % d'alc en vol
- La déclaration nutritionnelle



Annexe II:  
Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances

- 1. Céréales contenant du **gluten**, à savoir **blé** (Weizen), (comme épeautre et blé de Khorasan), **seigle** (Roggen), **orge** (Gerste), avoine (Hafer) ou leurs **souches hybridées**, et **produits** à base de ces céréales
- 2. **Crustacés** et **produits** à base de crustacés
- 3. **Œufs** et **produits** à base d’œufs
- 4. **Poissons** et **produits** à base de poissons
- 5. **Arachides** et **produits** à base d’arachides
- 6. **Soja** et **produits** à base de soja
- 7. **Lait** et **produits** à base de lait (y compris le **lactose**)
- 8. **Fruits à coque**, à savoir **amandes**, **noisettes**, **noix**, **noix de cajou**, **noix de pécan**, **noix du Brésil**, **pistaches**, **noix de Macadamia** ou du Queensland, et **produits** à base de ces fruits
- 9. **Céleri** et **produits** à base de céleri
- 10. **Moutarde** et **produits** à base de moutarde
- 11. **Graines de sésame** et **produits** à base de graines de sésame
- 12. **Anhydride sulfureux** et **sulfites** en concentration de **plus de 10mg/Kg** ou mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>
- 13. **Lupin** et produits à base de **lupin**
- 14. **Mollusques** et **produits** à base de mollusques



## Art.21

### Etiquetage des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances dans les produits préemballés

- Indiqué dans la **liste des ingrédients**, accompagné d'une référence claire au nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II
- Le nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II est **mis en évidence** par une impression qui la distingue clairement du reste de la liste des ingrédients
- En l'**absence de liste des ingrédients** le terme « **contient** » suivi du nom de la substance ou du produit énuméré à l'annexe II
- Indication pas requise lorsque la **dénomination** de la denrée fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné



# Produit non-préemballés - Vente en vrac

➤ Art.44

## Mesures nationales concernant les denrées alimentaires non préemballées

Pour les denrées alimentaires proposées **non préemballées** à la vente au consommateur final et aux collectivités (**denrées vendus en vrac**)

l’indication des mentions visées à l’article 9, paragraphe 1, point c) (**ingrédient allergène**), est obligatoire;

Les **États membres peuvent arrêter des mesures nationales** concernant les modalités de mise en application !



<http://legilux.public.lu/eli/etat/leg/rgd/2015/08/25/n9/jo>

- **Règlement grand-ducal du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot.**

Art. 4.

Pour les denrées alimentaires non préemballées, l'indication des ingrédients ou auxiliaires technologiques provenant de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances est précédée d'une mention contenant **le terme «allergène»**.

Art. 5.

Les exploitants alimentaires **mettent à disposition** de leurs clients, **sans demande expresse** de ces derniers, les **informations sur les** ingrédients et auxiliaires technologiques provenant de substances ou produits provoquant des **allergies ou intolérances** de **façon écrite** et de façon bien visible

ou

**précisent de façon écrite que ces informations sont disponibles** sur demande sur un support écrit.





Art. 6.

Par dérogation aux articles 4 et 5, l'information concernant les ingrédients et auxiliaires technologiques provenant de substances ou produits provoquant des **allergies ou des intolérances** n'est pas obligatoire pour les **consommateurs identifiés et connus à l'avance** dans le cas où les **structures encadrées** mettent en place des **systèmes par écrit pour recenser les allergies** et intolérances de ces consommateurs

et

**lorsqu'ils disposent de procédures écrites permettant de s'assurer que ces consommateurs soient approvisionnés avec des denrées alimentaires exemptes des substances envers lesquelles ils présentent des allergies et intolérances.**

Définition:

Art 1<sup>er</sup>:

...

3. Structures encadrées: les établissements servant une **clientèle identifiée et connue à l'avance** tels que les hôpitaux, maisons de soins pour personnes âgées, personnes malades, personnes handicapées, foyers de jour, crèches, maisons relais, cantines scolaires.

...

## **systèmes par écrit pour recenser les allergies: PAI !**



Si l'exploitant se décide de faire la déclaration selon R. UE N° 1169/2011 :

- Les céréales contenant du **gluten** (blé, seigle, orge, etc.) et/ou les **fruits à coque** (amandes, noix de cajou, pistaches, etc.) ne sont pas précisées. (menus)
- L'information concernant les allergènes est inexistante pour le buffet ou simple indication de tous les allergènes possibles: 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14.
- Il ne suffit pas de mettre le numéro de l'allergène dans le règlement, mais il faut mettre le texte.
- Souvent oubli des desserts



Si l'exploitant met en place procédure écrite selon le RGD du 25 août 2015

- Veuillez mettre en place une **procédure écrite** permettant de s'assurer que les enfants soient approvisionnés avec des denrées alimentaires exemptes des substances envers lesquelles ils présentent des allergies et intolérances.
- **système pour répertorier les allergies alimentaires présentes (PAI)**
- **identification de ces allergènes dans les recettes - plat(s) alternatif(s) de remplacement.**

Problème 1 : Pas de « procédures écrites »

Problème 2 : « procédures écrites », incomplètes:

- Liste non-exhaustive des enfants avec allergies
- procédure de préparation des repas incomplète
- identification des allergènes dans les menus n'est pas documentée
- les plats de remplacement proposés aux enfants allergiques ne sont pas documentés (absence de traçabilité).

Problème 3 : Mélange de systèmes

## Procédures écrites pour les 14 allergènes réglementaires ou pour toutes allergies?

Les 14 selon réglementation EU

Mais pas faire deux procédures distinctes pour les allergènes non-réglémentés

### Procédures écrites?

Seulement si enfants avec allergies présents. (Recherche active de ces enfants)

### Annexe au Guide de bonnes pratiques de l'Entente des Foyers de Jour

- Bonnes pratiques pour la préparation d'un plat « sans allergène X »
  - Contrôle matière première
  - Maîtrise des contaminations croisées
- Sécurité alimentaire des paniers repas
  - exigences « normales » de sécurité alimentaire
  - protection contre contaminations croisées lors du stockage et de la préparation
- Etiquetage du plat de remplacement
  - Identification de l'enfant qui reçoit le plat