



Campagne de contrôle Allergènes 2016

La présente campagne de contrôle a été effectuée par des agents de la Division de la sécurité Alimentaire, Direction de la Santé du Ministère de la Santé, dans le courant de l'année 2016.

1. Champ d'application

L'objectif de cette campagne était de vérifier la conformité de l'étiquetage de certains allergènes.

Evaluation

Le système de contrôle de l'étiquetage est décrit sous :

http://www.securite-alimentaire.public.lu/organisme/pcnp/sc/cs21_Allergenes/index.html

2. Réglementation

La division de la sécurité alimentaire contrôle l'application de la réglementation suivante en matière des allergènes.

- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- Règlement grand-ducal modifié 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.

3. Les méthodes

Echantillonnage

La division de la sécurité alimentaire a effectué les prélèvements de manière sélective au niveau des distributeurs, des détaillants et du marché luxembourgeois.

Des aliments susceptibles de contenir des allergènes ont été prélevés de même que l'information sur les ingrédients allergènes mise à disposition au consommateur.

Pour les denrées alimentaires préemballées, l'étiquetage a été utilisé.

Pour les produits vendus non-préemballés, les cartes de menu ou autres formes d'information ont été pris comme base.

Méthodes analytiques

Le Laboratoire National de Santé (LNS) a effectué les analyses.

4. Les résultats

Les tableaux récapitulatifs

Count of CountOfIdEchantillon	Column Labels			Non-défecté	Resultat non évalué	Valeur élevée	> quantité maximale autorisée	Grand Total
	Conforme	Défecté	Non conforme					
Arachides				3				3
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				3				3
Céleri				17				17
Plat préparé cru				1				1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				16				16
Fruits à coque: amandes				18				18
Plat préparé cru				1				1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				16				16
Produits de pâtisserie, desserts,				1				1
Fruits à coque: noisettes				3				3
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				3				3
Fruits à coque: noix				3				3
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				3				3
Fruits à coque: noix de cajou				3				3
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				3				3
Fruits à coque: noix de Macadamia ou du Queensland				3				3
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				3				3
Fruits à coque: noix du Brésil				18				18
Plat préparé cru				1				1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				16				16
Produits de pâtisserie, desserts,				1				1
Fruits à coque: pistaches				3				3
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				3				3
Gluten	25			5		2		32
Aliment pour sportif	1							1
Bonbons, sucre, confiture, édulcorants	1							1
Céréales	7							7
Farine	4							4
Pâtes séchées	4							4
Plat préparé cru				1				1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				4		1		5
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	1							1

Produit chocolat	1							1
Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation	6							6
Produits de pâtisserie, desserts,						1		1
Graines de sésame		1		17				18
Plat préparé cru				1				1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé	1			15				16
Produits de pâtisserie, desserts,				1				1
Lait: lactose		1		14				15
huile, huile d'olive,				1				1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				13				13
Produits de pâtisserie, desserts,	1							1
Lait: protéines de lait				14		1		15
huile, huile d'olive,				1				1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				13				13
Produits de pâtisserie, desserts,						1		1
Lupin				18				18
Plat préparé cru				1				1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				16				16
Produits de pâtisserie, desserts,				1				1
Moutarde		2		13				15
Plat préparé cru	1							1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé	1			13				14
OEufs: protéines d'œufs				15		3		18
huile, huile d'olive,				1				1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé				14		2		16
Produits de pâtisserie, desserts,						1		1
Soja		4		14				18
Plat préparé cru				1				1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé	4			12				16
Produits de pâtisserie, desserts,				1				1
Sulfites	92	3	1		3		2	101
Boissons alcoolisées autres que le vin, la bière	12							12
Complément alimentaire	8							8
Crustacés: crevettes, crabes, homards, écrevisses..	10							10
Produits de pâtisserie, desserts,	9							9
raisins, bananes, abricots séchés...	13				3			16
Viande et produit de viande	11	3	1				1	16
Vin	15							15
(blank)	14						1	15
Grand Total	117	11	1	181	3	6	2	321

Inspections

La division de la sécurité alimentaire effectue lors des contrôles de sécurité alimentaire des contrôles de la mise à disposition de l'information sur les allergènes pour les denrées alimentaires vendues en vrac.

ANNEE	2016						
Mise à disposition des informatino allergènes	Column Labels	NC	NC	Non	Non	Pas	Grand
Row Labels	Conforme	Majeure	Mineure	applicable	observé	contrôlé	Total
Contrôle hygiène de base v2 2015	183	254	210	44	14	11	716
Contrôle hygiène manifestations et stands mobiles v2 2015	14	20	8	18		1	61
Grand Total	197	274	218	62	14	12	777

5. Conclusions

Analyse de la tendance en matière de manquement

A ce stade, une analyse des tendances n'est pas possible.

Mesures prises en cas de manquement

A ce stade des rapports d'avertissement ont été rédigés.

Amélioration au niveau de la Division

/

Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur

/

Recommandations

/