



Campagne de contrôle Allergènes 2017

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 2017.

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

<u>Count of CountOfIdEchantillon</u>	<u>Column Labels</u>					
<u>Row Labels</u>	<u>Conforme</u>	<u>Détecté</u>	<u>Non conforme</u>	<u>Non-déecté</u>	<u>Resultat non évalué</u>	<u>Grand Total</u>
<u>Arachides</u>				<u>4</u>		<u>4</u>
<u>Plat préparé cuit, et/ou surgelé</u>				<u>1</u>		<u>1</u>
<u>Produits de pâtisserie, desserts,</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Céleri</u>		<u>2</u>		<u>10</u>		<u>12</u>
<u>Plat préparé cru</u>				<u>1</u>		<u>1</u>
<u>Plat préparé cuit, et/ou surgelé</u>		<u>2</u>		<u>9</u>		<u>11</u>
<u>Fruits à coque: amandes</u>		<u>1</u>		<u>14</u>		<u>15</u>
<u>Plat préparé cru</u>				<u>1</u>		<u>1</u>
<u>Plat préparé cuit, et/ou surgelé</u>				<u>11</u>		<u>11</u>
<u>Produits de pâtisserie, desserts,</u>		<u>1</u>		<u>2</u>		<u>3</u>
<u>Fruits à coque: noisettes</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Produits de pâtisserie, desserts,</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Fruits à coque: noix</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Produits de pâtisserie, desserts,</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Fruits à coque: noix de cajou</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Produits de pâtisserie, desserts,</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Fruits à coque: noix de Macadamia ou du Queensland</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Produits de pâtisserie, desserts,</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Fruits à coque: noix du Brésil</u>				<u>15</u>		<u>15</u>
<u>Plat préparé cru</u>				<u>1</u>		<u>1</u>
<u>Plat préparé cuit, et/ou surgelé</u>				<u>11</u>		<u>11</u>
<u>Produits de pâtisserie, desserts,</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Fruits à coque: pistaches</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Produits de pâtisserie, desserts,</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Gluten</u>				<u>1</u>		<u>1</u>
<u>Bières</u>				<u>1</u>		<u>1</u>
<u>Graines de sésame</u>				<u>15</u>		<u>15</u>
<u>Plat préparé cru</u>				<u>1</u>		<u>1</u>
<u>Plat préparé cuit, et/ou surgelé</u>				<u>11</u>		<u>11</u>
<u>Produits de pâtisserie, desserts,</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Lupin</u>		<u>1</u>		<u>14</u>		<u>15</u>
<u>Plat préparé cru</u>				<u>1</u>		<u>1</u>

<u>Plat préparé cuit, et/ou surgelé</u>		<u>1</u>		<u>10</u>		<u>11</u>
<u>Produits de pâtisserie, desserts,</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Moutarde</u>				<u>13</u>		<u>13</u>
<u>Plat préparé cru</u>				<u>1</u>		<u>1</u>
<u>Plat préparé cuit, et/ou surgelé</u>				<u>11</u>		<u>11</u>
<u>Produits de pâtisserie, desserts,</u>				<u>1</u>		<u>1</u>
<u>Soja</u>				<u>15</u>		<u>15</u>
<u>Plat préparé cru</u>				<u>1</u>		<u>1</u>
<u>Plat préparé cuit, et/ou surgelé</u>				<u>11</u>		<u>11</u>
<u>Produits de pâtisserie, desserts,</u>				<u>3</u>		<u>3</u>
<u>Sulfites</u>	<u>108</u>		<u>2</u>		<u>1</u>	<u>111</u>
<u>Bières</u>	<u>15</u>					<u>15</u>
<u>Boissons alcoolisées autres que le vin, la bière</u>	<u>14</u>				<u>1</u>	<u>15</u>
<u>Bonbons, sucre, confiture, édulcorants</u>	<u>15</u>					<u>15</u>
<u>Crustacés: crevettes, crabes, homards, écrevisses..</u>	<u>15</u>					<u>15</u>
<u>Poudre/lait < 6 mois (prép.pour nourisson)</u>	<u>2</u>					<u>2</u>
<u>raisins, bananes, abricots séchés...</u>	<u>3</u>					<u>3</u>
<u>Viande et produit de viande</u>	<u>14</u>		<u>2</u>			<u>16</u>
<u>Vin</u>	<u>15</u>					<u>15</u>
<u>(blank)</u>	<u>15</u>					<u>15</u>
<u>Grand Total</u>	<u>108</u>	<u>4</u>	<u>2</u>	<u>116</u>	<u>1</u>	<u>231</u>

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.

Sum of CountOfIDCONTROLEEXIGENCES	Column Labels						
Row Labels	Pas contrôlé	Non observé	Non applicable	NC Mineure	NC Majeure	Conforme	Grand Total
2015	10	30	10	134	393	299	876
Contrôle hygiène commerce v3 2016	1	9	2	2	1	14	29
Contrôle hygiène de base v2 2015	9	17	6	127	372	284	815
Contrôle hygiène manifestations et stands mobiles v2 2015		4	2	5	20	1	32
2016	16	21	63	231	279	219	829
Contrôle hygiène commerce v3 2016	4	7	1	12	5	19	48
Contrôle hygiène de base v2 2015	11	14	44	210	254	183	716
Contrôle hygiène manifestations et stands mobiles v2 2015	1		18	8	20	14	61
Hygiène des préparations pour enfants en bas âge ou lors du service des repas				1		3	4
2017	14	14	47	207	271	194	747
Contrôle hygiène commerce v3 2016		1		16	5	5	27
Contrôle hygiène de base v2 2015	9	12	17	187	232	163	620
Contrôle hygiène manifestations et stands mobiles v2 2015	5	1	30	4	34	26	100
Grand Total	40	65	120	572	943	712	2452

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

/