



Campagne de contrôle Allergènes 2018

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 2018.

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.

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
FC/LZ/PH	23/08/218	DOC-153 Rev05	Page 1/3

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 selon les méthodes suivantes :

Gluten: méthode ELISA.- EnzymLinkedImmunoSorbentAssay ELISA avec Anticorps pour la Gliadine.

Protéine de lait: méthode ELISA - EnzymLinkedImmunoSorbentAssay ELISA avec Anticorps pour la Caseine et le β -Lactoglobulin

Lactose: Méthode enzymatique /spectrophotométrique -. Clivage enzymatique du lactose avec transformation du galactose pour permettre la mesure du NADH par spectrophotométrique

4. Les ressources

4.1 Ressource mise en œuvre

Les ressources mises en œuvre correspondait à 25% d'un inspecteur spécialisé dans les allergènes aidé de l'équipe d'inspecteurs hygiène (3 inspecteurs de la sécurité alimentaire et 8 douaniers) pour les contrôles au niveau de la restauration et commerces.

Les échantillons sont principalement prélevés par un agent de contrôle.

4.2 Mesures prises pour améliorer les prestations des exploitants du secteur

Les mesures prises sont liées à l'étiquetage et sont reprises dans la fiche campagne de contrôle étiquetage

5. Les résultats

Tableau récapitulatif

Sum of CountOfIdEchantillon	Column Labels		
Row Labels	Conforme	Non conforme	Grand Total
Gluten	11		11
Céréales	3		3
Farine	3		3
Pâtes séchées	3		3
Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation	1		1
Snac salés, chips,	1		1
Histamine	1		1
Plat préparé cuit, et/ou surgelé	1		1
Lait: lactose	9	1	10
charcuterie végétale	1		1
Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..	8	1	9
Lait: protéines de lait	6	1	7
Aliment pour sportif	1	1	2
aliments pour nourrissons et enfants en bas âge	1		1
plat préparé	1		1
Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation	3		3
Grand Total	27	2	29

Les analyses sulfites sont reprises dans la fiche campagne de contrôle additifs.

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FC/LZ/PH	23/08/218	DOC-153 Rev05	Page 2/3

Inspections

La Division de la sécurité alimentaire aidée de l'équipe de la douane effectue des contrôles de la mise à disposition de l'information sur les allergènes au niveau de la restauration et pour les denrées alimentaires vendues en vrac.

	Total	Conforme	NC majeur	NC mineur
Restaurant : Information du consommateur sur les allergènes	690	203 (29.4%)	249 (36%)	238 (34.5%)
Restauration sur manifestation : Information du consommateur sur les allergènes	69	30 (43.5%)	26 (37.7%)	13 (18.8%)
Contrôle de l'information sur les allergènes pour les produits vendus en vrac	45	8 (17.8%)	23 (51.1%)	14 (31.1%)

6. Conclusions

Analyse de la tendance en matière de manquement et mesures prises en cas de manquement

Lors de la campagne de contrôle sur les produits préemballés, du lactose a été détecté dans 2 échantillons présentés comme produit « sans lactose ». Les produits ont été retirés du marché.

Concernant les campagnes auprès de la restauration et des commerces, un rapport est systématiquement émis avec la mention des actions à prendre en fonction du niveau de non-conformité.

Recommandations

Les campagnes de contrôle allergènes vont être reconduits pour 2019.