

Allergènes alimentaires

CONTROLE OFFICIEL DES ALLERGENES ALIMENTAIRES

1. AUTORITÉS COMPÉTENTES

1.1. Réglementation de sécurité alimentaire

La loi du 25 septembre 1953 détermine que le Ministre de la Santé est l'autorité compétente pour le contrôle des denrées alimentaires. La réglementation en matière d'allergènes est formée par des règlements d'exécution de la loi précitée et par le règlement CE N° 1169/2011.

Le ministre de la Santé agit par l'intermédiaire de la Direction de la Santé - Service de la Sécurité Alimentaire (SECUALIM) pour le contrôle des allergènes.

2. RELATION ENTRE LES ADMINISTRATIONS

L'OSQCA (Organisme pour la sécurité et la qualité de la chaîne alimentaire) assure la coordination entre les administrations par l'organisation de groupes de travail spécifique en cas de besoin de coordination des contrôles.

3. LABORATOIRES DÉSIGNÉS

Le Laboratoire National de Santé réalise les analyses des allergènes pour le Service de la Sécurité Alimentaire

4. RESSOURCES HUMAINES DISPONIBLES

SECUALIM

0.5 ETP ingénieur

0.25 ETP inspecteur



Allergènes alimentaires

5. SYSTÈME DE CONTRÔLE

5.1. Méthodes et techniques de contrôle utilisées ainsi que le lieu et le moment

Le contrôle de la conformité des allergènes peut se diviser en plusieurs activités:

- Le contrôle de la conformité de l'étiquetage des ingrédients allergènes des denrées alimentaires préemballées ou en vrac destinées à la consommation humaine distribuées sur le marché luxembourgeois,
- Le contrôle par analyse de laboratoire de la présence d'allergènes non-étiquetés dans des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine sur le marché luxembourgeois.

5.2. Planification, priorités de contrôle, répartition des ressources et le lien avec la catégorisation des risques

La programmation est effectuée suivant :

- le secteur fixe qui reprend les entreprises enregistrées par catégorie de critères de contrôle
- les secteurs spécifiques à l'année qui seront dépendant des nouvelles législations, des résultats de l'année précédente, des alertes du système RASFF, etc.
- Des suspicions de non-conformités détectées lors des programmes d'échantillonnage des autres secteurs.

Le programme annuel de contrôle est géré par le responsable de domaine au sein du service SECUALIM.

5.3. Vérification des mécanismes prévus et modalités de compte rendu

Le Service de la Sécurité Alimentaire travaille selon des procédures écrites et des audits par l'OSQCA sont prévus.

