



Contrôle officiel des matériaux en contact avec les denrées alimentaires

1 Domaine d'application

Les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont réglementés par le règlement (CE) 1935/2004 du 27 octobre portant fixation des exigences générales.

Le règlement (CE) 10/2011 du 14 janvier 2011 fixe les exigences concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Les objets en céramique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont réglementés par la directive 84/500/CEE du 15 octobre 1984 portant fixation des teneurs maximales pour certains métaux lourds (transposé en droit national par le règlement grand-ducal du 15 septembre 2006 modifiant le règlement grand-ducal du 22 février 1985 concernant les objets céramiques destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires).

Les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires sont réglementés par le règlement (CE) 2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006.

Les matériaux et objets en plastique recyclé destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires est recyclé par le règlement (UE) 2022/1616 de la Commission du 15 septembre 2022.

L'utilisation du bisphénol A dans les vernis et les revêtements est réglementé par le règlement (UE) 2018/213 de la Commission du 12 février 2018.

2 Autorités compétentes

La loi modifiée du 28 juillet 2018 détermine que le Ministre de l'Agriculture est l'autorité compétente pour le contrôle des matériaux et objets entrant en contact avec les denrées alimentaires.

Le ministre agit par l'intermédiaire de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA).

3 Laboratoires désignés

L'ALVA dispose d'une liste interne des laboratoires désignés pour effectuer les analyses de contrôle officiel.



4 Ressources humaines disponibles

L'ALVA dispose de 1 ETP ingénieurs pour ce système. Une personne à temps-plein effectue les prélèvements pour les denrées alimentaires d'origine non-animale et les FCM.

5 Système de contrôle

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

Les matériaux et objets en contact des denrées alimentaires sont définis comme étant non seulement les emballages et conditionnements, mais aussi les récipients et ustensiles de cuisine, matériaux, machines et matériels utilisés dans la production, le stockage ou le transport de denrées alimentaires, tétines et sucettes.

Afin d'atteindre l'objectif général d'un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs, la législation alimentaire se fonde sur l'analyse des risques selon l'article 6 du règlement (CE) 178/2002 établissant les prescriptions générales de la législation alimentaire. Pour répondre à ces exigences le règlement (UE) 2017/625 demande à tous les États membres d'établir un plan national de contrôle pluriannuel intégré contenant des informations générales sur la structure et l'organisation de ses systèmes de contrôles officiels.

Les contrôles officiels sont organisés en fonction du risque et à une fréquence adéquate conformément à l'article 9 du règlement 2017/625.

Le défi des plans de contrôle est d'intégrer l'évaluation des risques des matériaux en contact avec les denrées alimentaires et la spécificité du marché luxembourgeois.

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

Le plan pluriannuel établi par l'ALVA tient compte de:

- la législation des matériaux en contact des denrées alimentaires,
- la gestion du risque,
- la situation des alertes rapides au niveau communautaire (RASFF),
- les possibilités analytiques du Laboratoire National de Santé (LNS) et des budgets pour les analyses par les laboratoires privés,
- la situation particulière au Luxembourg.

Parallèlement, des contrôles au niveau des producteurs, distributeurs et utilisateurs des matériaux en contact sont effectués par l'ALVA. Sur base de check-lists standardisées:

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/checkliste/secualim/FCM/index.html>

5.3 Missions de contrôle

L'ALVA est responsable des missions de contrôle reprenant l'échantillonnage des matériaux, la rédaction des rapports de contrôle, l'inspection de l'industrie, la rédaction des rapports d'inspection et d'assurer le suivi des infractions constatées, ainsi que le suivi des réunions internationales.



Lors de l'échantillonnage, un accusé de réception est complété et signé par un agent de contrôle. Les échantillons prélevés pour le contrôle analytique sont envoyés au laboratoire le plus adapté pour effectuer les analyses demandées. Le contrôle non-analytique est divisé en contrôle étiquetage et contrôle documentaire, principalement des déclarations de conformité.

Après réalisation des analyses sur les échantillons par le laboratoire de sous-traitance, les rapports analytiques sont directement transmis à l'ALVA qui envoie ces résultats accompagnés d'un rapport d'appréciation au responsable de l'établissement. Un rapport d'appréciation est également élaboré dans le cas d'un contrôle étiquetage ou documentaire et envoyé au responsable de l'établissement. Celui-ci est informé si nécessaire des infractions à la réglementation en vigueur et des mesures correctives à mettre en place.

Des contrôles de suivi sont effectués et si la migration ou la libération de substances est telle qu'elle peut entraîner un risque pour la sécurité alimentaire, le matériau ou objet (respectivement la denrée alimentaire si le matériau ou objet est déjà en contact) est retiré du marché et une notification d'alerte est envoyée au RASFF.

5.4 Vérification des mécanismes prévus et modalités de compte rendu

L'ALVA travaille selon des procédures écrites qui sont disponibles pour le personnel. Des mécanismes de validation en interne sont en place pour les rapports.