



## Campagne de contrôle Allergènes 2019

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 2019.

### 1. Champ d'application

L'objectif de cette campagne était de vérifier la conformité de l'information au consommateur de certains allergènes à déclaration obligatoire.

#### **Evaluation**

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

[https://securite-alimentaire.public.lu/content/dam/securite\\_alimentaire/fr/publications/link-liste/plan-control-rapports/SC-PP-13-Etiquetage-allegations-allergenes.pdf](https://securite-alimentaire.public.lu/content/dam/securite_alimentaire/fr/publications/link-liste/plan-control-rapports/SC-PP-13-Etiquetage-allegations-allergenes.pdf)

### 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, de la restauration 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 a été contrôlée. 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.

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>	
FC/LZ/PH	23/08/218	DOC-153 Rev05	Page 1/4

## Méthodes analytiques

Le Laboratoire National de Santé (LNS) a effectué les analyses selon les méthodes suivantes :

Détection par PCR (ADN)	Arachide, noisette, amande, noix du brésil, moutarde, céleri, pistache, noix de cajou, noix de macadamia, noix, soja
Quantification par kits ELISA (EnzymLinkedImmunoSorbentAssay))	Arachide, noisette, gluten, oeuf, lait, moutarde, noisette, amande, noix de cajou, noix de macadamia, soja
Quantification (non-ELISA)	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 50% d'un inspecteur spécialisé dans les allergènes aidé de l'équipe d'inspecteurs hygiène 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

Le tableau suivant reprend le nombre d'allergènes analysés indépendamment du nombre d'échantillons.

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>	
FC/LZ/PH	23/08/218	DOC-153 Rev05	Page 2/4

Année	2019		
Sum of CountOfIdEchantillon	Column Labels		
Row Labels	Conforme	Non conforme	Grand Total
<b>Arachides</b>	<b>29</b>	<b>2</b>	<b>31</b>
Céréales	9	1	10
condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..	9	1	10
Plat préparé cru	1		1
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	10		10
<b>Céleri</b>	<b>10</b>		<b>10</b>
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	10		10
<b>Fruits à coque: amandes</b>	<b>11</b>		<b>11</b>
Plat préparé cru	1		1
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	10		10
<b>Fruits à coque: noisettes</b>	<b>31</b>		<b>31</b>
Céréales	10		10
condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..	10		10
Plat préparé cru	1		1
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	10		10
<b>Fruits à coque: noix</b>	<b>29</b>	<b>2</b>	<b>31</b>
Céréales	9	1	10
condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..	10		10
Plat préparé cru		1	1
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	10		10
<b>Fruits à coque: noix de cajou</b>	<b>30</b>	<b>1</b>	<b>31</b>
Céréales	10		10
condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..	9	1	10
Plat préparé cru	1		1
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	10		10
<b>Fruits à coque: noix de Macadamia ou du Queensland</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
Céréales	10		10
condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..	10		10
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	10		10
<b>Fruits à coque: noix du Brésil</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
Céréales	9		9
condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..	10		10
Plat préparé cru	1		1
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	10		10
<b>Fruits à coque: pistaches</b>	<b>31</b>		<b>31</b>
Céréales	10		10
condiment, mayonnaise, moutarde, sauce soya..	10		10
Plat préparé cru	1		1
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	10		10
<b>Gluten</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>15</b>
Plat préparé cru	3		3
Plat préparé cuit, et/ou surgelé	1		1
Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation	10	1	11
<b>Graines de sésame</b>	<b>10</b>		<b>10</b>
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	10		10
<b>Lait: lactose</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
Aliments pour regime: produits instant à chauffer	2		2
Complément alimentaire	2		2
Lait, fromage, yoghourt, beurre, crème..	2	1	3
Plat préparé cru	1		1
Produit chocolat	1		1
Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation	1		1
<b>Lait: protéines de lait</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>10</b>
Aliments pour regime: produits instant à chauffer	1		1
Complément alimentaire	4		4
Produit chocolat	3	1	4
Produits de boulangerie, pain, croissants, brioches, préparations sans crème, biscuits, collation	1		1
<b>Moutarde</b>	<b>10</b>		<b>10</b>
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	10		10
<b>Soja</b>	<b>10</b>		<b>10</b>
Pots bébé (prép.pour enfants en bas âge)	10		10
<b>Grand Total</b>	<b>293</b>	<b>8</b>	<b>301</b>

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 : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>
FC/LZ/PH	23/08/218	DOC-153 Rev05
		Page 3/4

## Inspections

La Division de la sécurité alimentaire aidée de l'équipe des inspecteurs en hygiène 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.

Tableau : Résultat des inspections en restauration collective et produits en vrac pour 2019

Information du consommateur sur les allergènes	Conforme	NC Majeure	NC Mineure	TOTAL
Restauration	186	197	206	589
Restauration sur manifestation	14	10	5	29
Petit commerce	48	54	53	155
Produits en vente non-pré-emballée	5	1	2	8
<b>Grand Total</b>	<b>254 (32,48%)</b>	<b>262 (33,5%)</b>	<b>266 (34%)</b>	<b>782</b>

## 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 1 échantillon présenté comme produit « sans lactose », déjà identifié comme non-conforme en 2018. Le produit a été retiré du marché. Le producteur a annoncé la cessation de la vente au Luxembourg ;
- des protéines de lait (animales) ont été détectées dans 1 échantillon étiqueté comme « vegan ». Les autorités compétentes du pays producteur ont été informés ;
- l'arachide, la noix de cajou et la noix ont chacune été détectées dans 3 échantillons (5 allergènes analysés) sans être déclarées. Les exploitations concernées ont été tenues de prendre les mesures nécessaires pour vérifier l'application des guides de bonnes pratiques afin de minimiser le risque de contamination croisée.

Lors de la campagne de contrôle sur les produits non préemballés, un taux de gluten élevé a été constaté dans 1 échantillon présenté comme produit « sans gluten ». Par conséquent, l'équipe hygiène a procédé à une inspection dans les locaux de production.

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 2020.

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : <a href="mailto:secualim@ms.etat.lu">secualim@ms.etat.lu</a>	
FC/LZ/PH	23/08/218	DOC-153 Rev05	Page 4/4