



Campagne de contrôle 2016 Inspections/audits et contrôles Hygiène

La présente campagne a été effectuée par des agents de la Division de la sécurité alimentaire, Direction de la Santé du Ministère de la Santé, et de l'Administration des douanes et assises, Inspection santé, au cours de l'année 2016.

1. Champ d'application

L'objectif de cette campagne était de vérifier que les établissements de la chaîne alimentaire appliquent bien les bonnes pratiques d'hygiène. Pour ce faire, les établissements peuvent soit suivre le Guide de bonnes pratiques d'hygiène, soit implanter un système HACCP au sein de leur entreprise.

Agents de contrôle

Les contrôles d'hygiène qui se rapportent aux établissements de l'HORESCA sont assurés principalement par les agents de contrôle de l'Administration des douanes et assises. 7 personnes assurent ce contrôle fin 2016. Un système régulier de supervision par le personnel de la Division de la sécurité alimentaire permet de garantir des contrôles indépendants et uniformes.

Les autres contrôles sont assurés par le personnel de la Division de la sécurité alimentaire. Ces contrôles ont été assurés par environ 3 ETP à côté d'autres tâches. Ces contrôles comprennent entre autre les inspections dans les établissements des secteurs suivants :

- Alimentation collective (crèches, maisons relais, cantines scolaires, cantines professionnelles, hôpitaux, maisons de soins et de repos, etc.)
- Métiers de la bouche (boulangers, pâtisseries, chocolatiers, traiteurs, etc.)
- Petit et grand commerce de denrées alimentaires (grossistes, épiceries, stations-services, supermarchés, etc.)
- Grandes entreprises du secteur de l'alimentation (hors production et transformation de denrées alimentaires d'origine animale).

Evaluation

Les contrôles sont planifiés en tenant compte des spécificités de chaque secteur, à savoir les risques encourus pour les consommateurs, la taille de l'établissement, les résultats de contrôle ou d'analyse antérieurs, la survenue d'une plainte, etc.

Les contrôles sont basés sur des check-lists de contrôle. Chaque critère de contrôle est évalué par l'agent de contrôle (conforme, non-conformité mineure ou non-conformité majeure). A chaque critère de contrôle est attribué un poids qui dépend de l'importance de ce critère (1, 3, 6 ou 9). Ainsi, nous calculons un score pour chaque critère de contrôle. L'ensemble des scores

Division de la sécurité alimentaire		3, rue des Primeurs L-2361 Strassen		 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
FC/LZ/PH	29/07/2016	DOC-153 Rev02	FC/LZ/PH	Page 1/9	

pour tous les critères de contrôle nous permet de calculer un pourcentage de conformité globale de l'établissement.

Tout contrôle de sécurité alimentaire est suivi par un rapport de contrôle détaillé envoyé par la Division de la sécurité alimentaire.

L'appréciation des résultats d'inspection peut prendre les configurations suivantes :

- > 90% : sécurité alimentaire hautement assurée ;
- Entre 75 et 90% : sécurité alimentaire assurée dans sa globalité ;
- Entre 50 et 75% : présence de lacunes et mise en place d'actions correctives, un contrôle de suivi aura lieu ;
- <50% : la sécurité alimentaire n'est pas garantie ; mise en place d'actions correctives urgentes, un contrôle de suivi rapproché aura lieu.

Lors des contrôles de suivi, plusieurs cas de figure peuvent se présenter. Le tableau ci-dessous donne un aperçu résumé des différentes possibilités.

	Score obtenu	Actions	Suivi
1^{er} contrôle	≥ 90%	Commentaires	Fréquence réduite
	≥ 75%	Commentaires ou recommandations	Pas de contrôle renforcé Fréquence de base
	≥ 50% et < 75%	Recommandations + imposition de délais	Visite de suivi dans les 3 mois
	< 50%	Mesures immédiates Recommandations + imposition de délais	Visite de suivi dans le mois
2^{ème} contrôle	< 50% score inchangé score inférieur	Mesures immédiates Recommandations + imposition de délais	PV transmis au Parquet pour ordonnance pénale Prononcement de l'ordonnance pénale Visite de suivi reprogrammée Fréquence de base augmentée
	≥ 50% et < 75%	Recommandations + imposition de délais	Visite de suivi dans les 3 mois Fréquence de base augmentée
3^{ème} contrôle	≥ 50% et < 75% score inchangé	Recommandations + imposition de délais	PV transmis au Parquet pour avertissement Prononcement de l'avertissement Visite de suivi reprogrammée

Afin de faciliter la compréhension des problèmes observés pour l'exploitant contrôlé et la mise en place d'action correctives, la Division de la sécurité alimentaire a prévu une série de fiches informatives téléchargeables sous :

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/Denrees-alimentaires/Hygiene-alimentaire/fiches_info/index.html

Division de la sécurité alimentaire		3, rue des Primeurs L-2361 Strassen		 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
FC/LZ/PH	29/07/2016	DOC-153 Rev02	FC/LZ/PH	Page 2/9	

Les fiches principales sont :

- F-006 Plan de nettoyage ;
- F-007 Contaminations croisées ;
- F-008 Hygiène du personnel ;
- F-009 Méthode HACCP ;
- F-010 Etiquetage des denrées alimentaires ;
- F-011 Températures de stockage.

2. Réglementation principale

Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les métiers de la bouche

Chambre des métiers [Chambre des métiers](#).

Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour établissements de restauration

HORESCA <http://www.horesca.lu/>

Guide de l'entente des Foyers de jour:

<https://www.enfancejeunesse.lu/wp-content/uploads/2016/03/Guide-de-bonnes-pratiques-pour-une-bonne-hygi%C3%A8ne-alimentaire-SEA.pdf>

Règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement GD du 4 juillet 1988 relatif à l'hygiène dans le commerce des denrées alimentaires

Loi du 25 septembre 1953, ayant pour objet la réorganisation du contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels.

3. Les méthodes

Inspections / suivis / vérifications / audits

Les contrôles peuvent être de différente nature : inspections, suivis, vérifications. Une inspection est un premier contrôle auquel peut suivre un contrôle de suivi si le premier contrôle n'a pas donné satisfaction. Les vérifications sont des formes de contrôle abrégées où l'agent de contrôle vérifie seulement une partie des critères de contrôle de la check-list. Tous ces contrôles sont effectués de manière non annoncée à l'établissement.

Les audits sont réalisés principalement dans les plus grands établissements où un système HACCP est de rigueur. En raison de la durée de ces contrôles, ceux-ci sont annoncés brièvement à l'avance.

Check-lists

Division de la sécurité alimentaire		3, rue des Primeurs L-2361 Strassen		 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
FC/LZ/PH	29/07/2016	DOC-153 Rev02	FC/LZ/PH	Page 3/9	

La Division de la sécurité alimentaire a élaborée une série de check-lists :

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

4. Les résultats

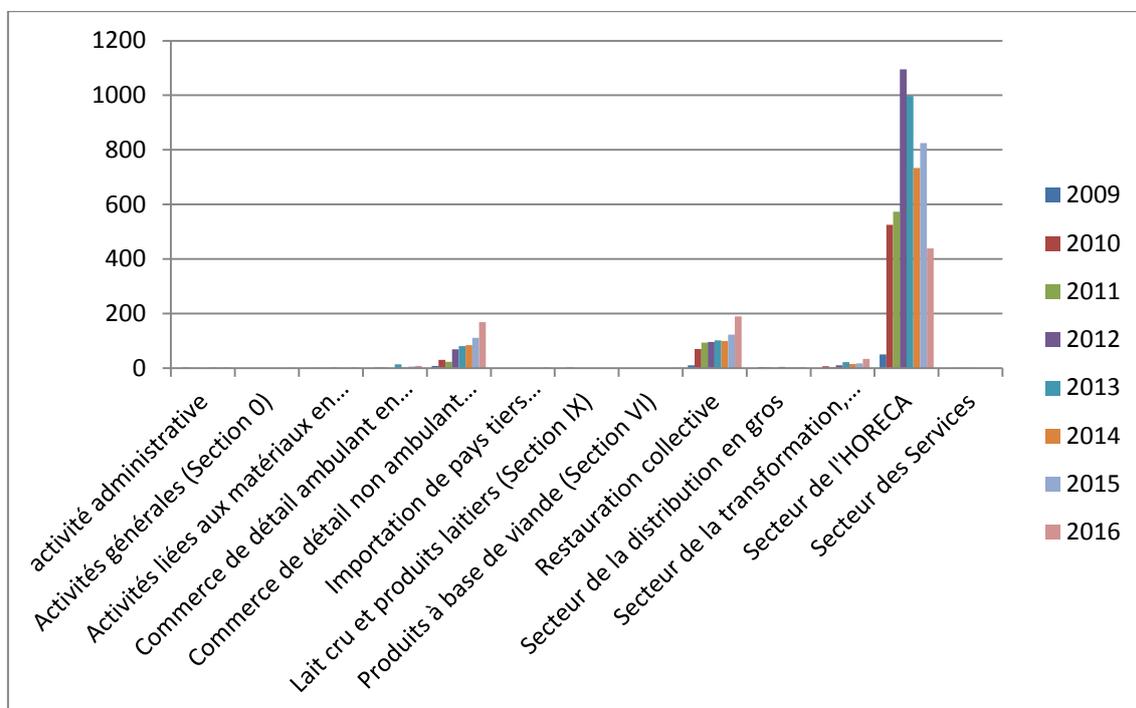


Tableau: Représentation graphique du nombre de contrôles par secteurs hors prélèvements

Le graphe ci-dessus montre l'évolution des contrôles tous secteurs confondus hors activités de prélèvement d'échantillons. On y remarque une diminution nette des contrôles réalisés dans le domaine Horesca pour l'année 2016. Ceci est dû au fait que les agents de l'Administration des douanes et accises affectés au contrôle alimentaire ont dû assurer des tâches nouvelles dans le cadre de la lutte contre le terrorisme.

Le but recherché par la Division de la sécurité alimentaire est d'amener les exploitants d'établissements alimentaires à atteindre un niveau de conformité minimum de 75%.

Le calcul du degré de conformité d'un établissement donné par rapport aux exigences réglementaires donne par type d'établissement un aperçu de conformité sur l'ensemble des critères de contrôle. L'ensemble du contrôle aboutit pour un établissement à un score de conformité globale. Depuis 2011, chaque rapport est accompagné d'une fiche synthétique du rapport comprenant un smiley.

>= 90%	>=75% et <90%	>50% et <75%	<50%
------------------	----------------------------	---------------------------	----------------



Tableau définissant les smileys

L'établissement qui obtient un smiley peut décider de l'afficher dans son établissement. Il n'y a pas d'obligation. Il est clair que les établissements obtenant un mauvais smiley ne vont pas l'afficher. Il s'agit ici d'un moyen de récompenser ceux qui travaillent bien.

Sum of CountOfIdControle					
Row Labels	:(:	:)	:))	Grand Total
Inspection	41	280	183	51	555
activité administrative		1	1		2
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments		1		1	2
Commerce de détail ambulant en alimentation		3	2		5
Commerce de détail non ambulant en alimentation	10	80	22	15	127
Importation de pays tiers (provenance hors Union européenne)		1			1
Restauration collective	2	52	70	12	136
Secteur de la distribution en gros		1	1	1	3
Secteur de la transformation, fabrication	3	10	13	1	27
Secteur de l'HORECA	26	131	74	21	252
Simulation		2	1	1	4
Restauration collective		2	1	1	4
Suivi	12	102	103	22	239
Commerce de détail ambulant en alimentation		1			1
Commerce de détail non ambulant en alimentation	6	15	12	2	35
Restauration collective		5	21	20	46
Secteur de la transformation, fabrication		4	1		5
Secteur de l'HORECA	6	77	69		152
Vérification			1		1
Secteur de la distribution en gros			1		1
Grand Total	53	384	288	74	799

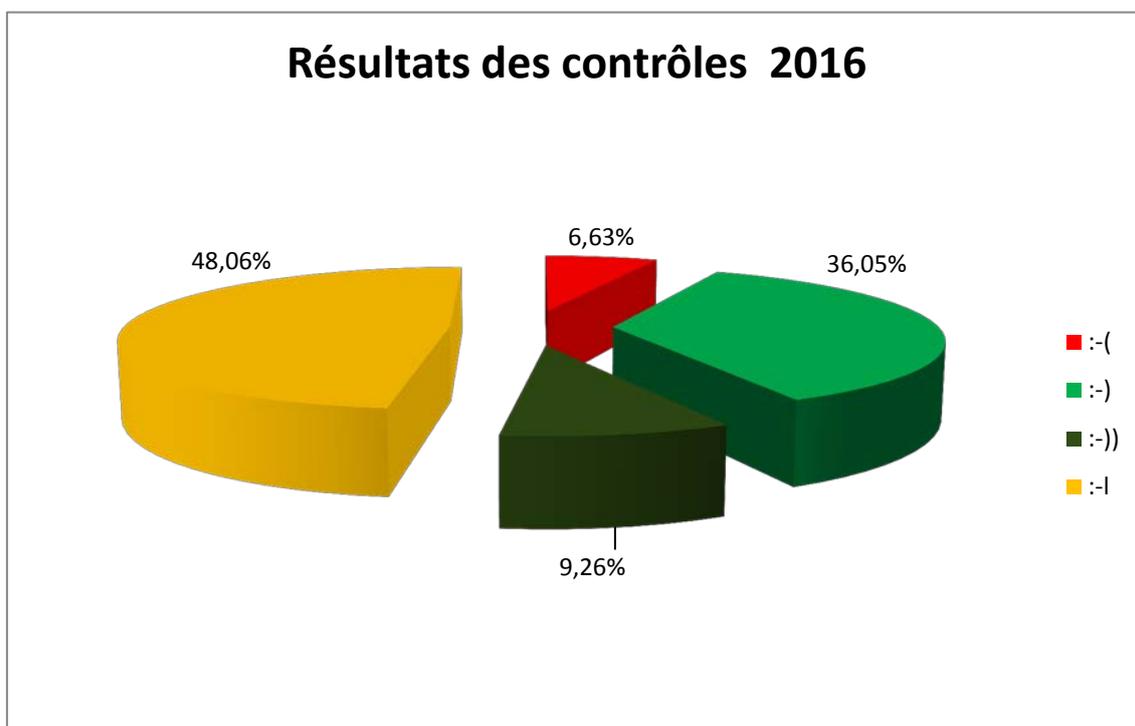
Tableau: Représentation graphique du résultat des contrôles par secteurs pour 2016, hors prélèvements

La Division de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et assises ont effectué en 2016, 799 contrôles. Ceci correspond à une diminution de 20 % par rapport à 2015.

En 2016, la Division de la sécurité alimentaire a disposé de 7 agents de contrôles à temps partiel (suite à leur participation au plan Vigilnat – lutte contre le terrorisme). Cela a réduit fortement la disponibilité des agents pour les contrôles officiels d'hygiène dans les établissements de l'Horesca.

Tous ces contrôles ont été réalisés selon les procédures et instructions établies par la Division de la sécurité alimentaire, en utilisant les mêmes check-lists et les mêmes rapports d'inspection. Un système de validation interne de ces rapports est également mis en place.

Les agents de la Division de la sécurité alimentaire ont réalisés en 2016, 34 contrôles de type accompagnement, dont 26 dans des établissements de l'Horesca. Lors de ces accompagnages, les agents de la Division de la sécurité alimentaire et les agents de l'Administration des douanes et assises procèdent de façon indépendante au contrôle du même établissement. Les résultats de ces contrôles sont comparés en fin de rapport. Les écarts constatés doivent se situer dans une fourchette de tolérance de 5 % afin d'assurer des contrôles objectifs. Cet autocontrôle permet d'une part d'assurer la stabilité du système de contrôle et d'éviter d'autre part des déviations importantes (appréciation trop large ou trop sévère, réalisation incomplète des inspections, etc.).



Représentation du degré de conformité des établissements en pourcentage des contrôles pour 2016

Les exploitations qui ont, en 2016, un score de non-conformité <50% représentent 6.6% des contrôles et c'est 1% de moins que pour l'année précédente.

Division de la sécurité alimentaire		3, rue des Primeurs L-2361 Strassen		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
FC/LZ/PH	29/07/2016	DOC-153 Rev02	FC/LZ/PH	Page 6/9	

A l'opposé, on a 9,2% des exploitations qui ont un score >90%.

Comme le nombre total de contrôle a cependant diminué considérablement et que la distribution des taux de conformité dans ces secteurs ne sont pas égaux il faut prendre ces chiffres avec prudence.

La majorité des exploitations se partagent un score entre 50 et 90%. On a ainsi 45% des exploitations qui ont un score de conformité entre 50 et 75% et 36 % des exploitations qui ont un score entre 75% et 90%.

D'une manière générale, nous avons donc une progression d'établissements qui se maintiennent à un niveau que l'on pourrait qualifier de médiocre.

Row Labels	Column Labels								Grand Total
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	
:-)	14,9%	24,8%	11,4%	5,4%	5,2%	6,8%	7,7%	6,6%	8,6%
:	35,8%	46,2%	48,8%	38,4%	38,1%	43,3%	54,1%	48,1%	44,5%
:)	28,4%	22,7%	28,0%	33,0%	32,6%	31,4%	31,3%	36,0%	31,3%
:))	20,9%	6,3%	11,8%	23,2%	24,2%	18,5%	6,8%	9,3%	15,6%
Grand Total	100,0%								

Tableau reprenant le degré de conformité global des établissements par année

Lorsqu'un premier contrôle donne un résultat de conformité <70%, une visite de suivi a lieu. En 2016, la Division de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et assises ont effectuées 239 contrôles de suivi.

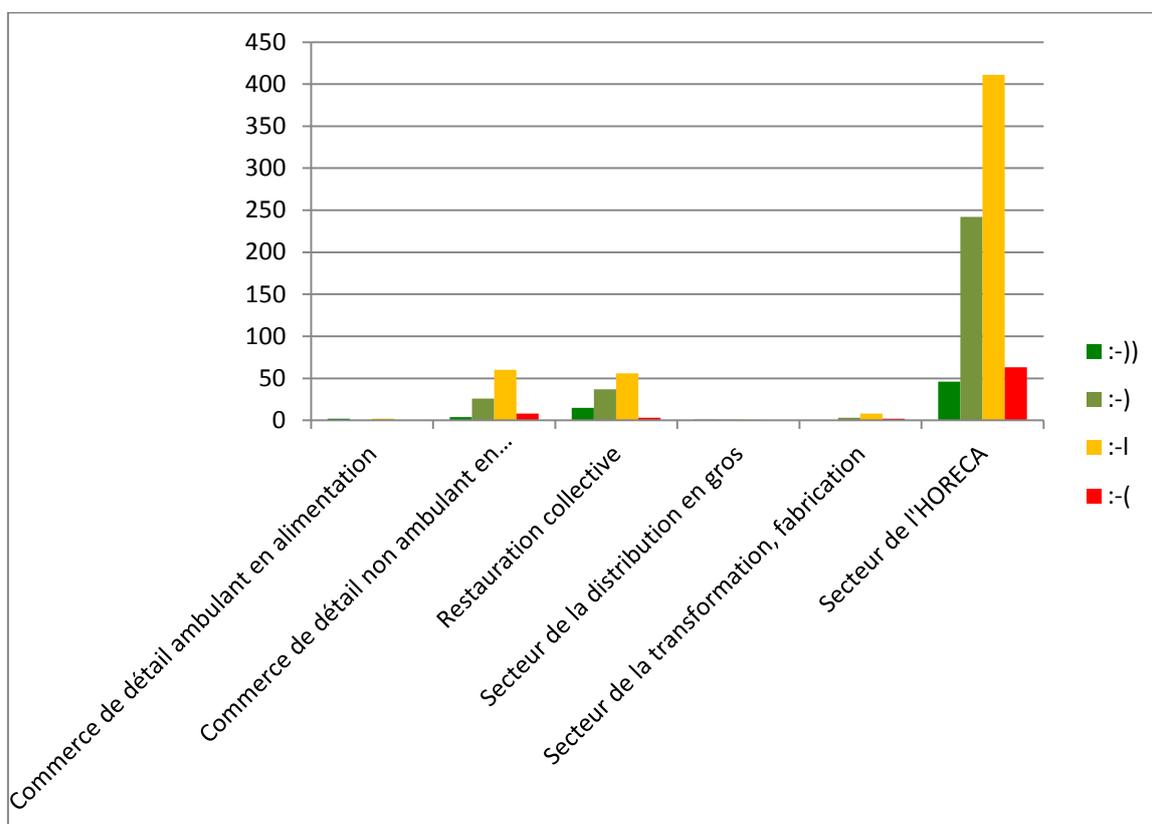


Tableau: Représentation graphique des résultats des contrôles par secteurs hors prélèvements

Division de la sécurité alimentaire		3, rue des Primeurs L-2361 Strassen		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
FC/LZ/PH	29/07/2016	DOC-153 Rev02	FC/LZ/PH	Page 7/9	

Si on regarde au sein des différents secteurs d'activité, la distribution des résultats au sein des catégories de contrôle est similaire avec un nombre plus élevé de contrôles au sein de l'HORECA en raison du nombre important d'établissements dans ce domaine d'activité au Luxembourg.

La Division de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et assises ont rédigés pour l'année 2015 à 18 procès-verbaux pour infractions graves et /ou répétitives à la législation alimentaire.

A noter que la Division de la sécurité alimentaire ne dispose pas d'autres mesures de sanctions que le PV qui vise donc une procédure pénale, procédure qui est longue, fastidieuse et qui nécessite la présence d'un OPJ.

Activité complémentaire

Au cours de l'année 2016, la Division de la sécurité alimentaire a poursuivi sa collaboration avec l'Administration des douanes et accises en matière de prélèvements d'échantillons au sein des établissements HORECA.

Ainsi, l'Administration des douanes et assises a procédé à 116 prélèvements d'échantillons dans des établissements HORECA, prélèvements qui ont pu être réalisés conjointement aux inspections.

Row Labels	2012	2013	2014	2015	2016	Grand Total
Accompagnage	54	33	39	53	31	210
Commerce de détail non ambulante en alimentation	6	3	5	2	1	17
Importation de pays tiers (provenance hors Union européenne)					1	1
Restauration collective	1	1	1	9	2	14
Secteur de la transformation, fabrication	1		1		1	3
Secteur de l'HORECA	46	29	32	42	26	175
Inspection	802	953	651	677	559	3642
activité administrative			2	1	2	5
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments	1	2	1		2	6
Commerce de détail ambulante en alimentation		11	2	4	6	23
Commerce de détail non ambulante en alimentation	51	68	70	68	127	384
Importation de pays tiers (provenance hors Union européenne)			1		1	2
Restauration collective	66	82	70	82	136	436
Secteur de la distribution en gros		5	2	2	3	12
Secteur de la transformation, fabrication	3	19	10	12	27	71
Secteur de l'HORECA	681	766	493	508	255	2703
Prélèvement	1057	828	1038	1170	1074	5167
activité administrative	13	12	14	11	12	62
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments	19	21	15	17	17	89
Commerce de détail ambulante en alimentation	19	8	21	12	8	68
Commerce de détail non ambulante en alimentation	648	558	559	670	609	3044
Importation de pays tiers (provenance hors Union européenne)	3	8	8	14	13	46

Lait cru et produits laitiers (Section IX)			4		1	5
Production primaire	11		29	43	24	107
Restauration collective	10	29	19	7	25	90
Secteur de la distribution en gros	27	18	18	32	36	131
Secteur de la transformation, fabrication	45	41	61	93	84	324
Secteur de l'HORECA	258	115	282	254	228	1137
Secteur des Services	4	18	8	17	17	64
Suivi	391	207	247	323	239	1407
activité administrative			1			1
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments		1				1
Commerce de détail ambulant en alimentation					1	1
Commerce de détail non ambulant en alimentation	5	7	9	33	35	89
Restauration collective	26	12	28	28	46	140
Secteur de la distribution en gros				1		1
Secteur de la transformation, fabrication	2	2	2	3	5	14
Secteur de l'HORECA	358	185	207	258	152	1160
Vérification	23	22	5	32	19	101
Activités générales (Section 0)					1	1
Commerce de détail ambulant en alimentation		3		2	1	6
Commerce de détail non ambulant en alimentation	6	1		8	6	21
Importation de pays tiers (provenance hors Union européenne)		1				1
Produits à base de viande (Section VI)					1	1
Restauration collective	3		1	2	2	8
Secteur de la distribution en gros	1				1	2
Secteur de la transformation, fabrication	3	1	2	3	1	10
Secteur de l'HORECA	9	16	2	17	6	50
Secteur des Services	1					1
Grand Total	2327	2043	1980	2255	1922	10527

Tableau : Contrôles par secteur d'activité

Le tableau ci-dessus reprend le nombre de contrôles réalisés au courant des 5 dernières années par type d'inspection et par type d'établissement.

En 2016 ont été réalisés 1922 contrôles de sécurité alimentaire dans des établissements de la chaîne alimentaire (tous contrôles confondus). Les prélèvements et les inspections ont diminué légèrement en 2016 pour les raisons expliquées plus haut.

5. Conclusions

Finalement, par rapport au but qu'on s'est fixé d'amener les entreprises au-dessus de 75% de conformité pour assurer un bon niveau de sécurité alimentaire, nous constatons notre partielle impuissance à faire évoluer un grand nombre d'établissements de la médiocrité vers un état de conformité satisfaisant.

Cette tendance s'est nettement accrue en 2016 pour atteindre un niveau de 48% des contrôles se contentant d'un résultat médiocre lors d'un premier contrôle. Les moyens à notre disposition pour sanctionner ces établissements sont mal adaptés. En effet, la procédure de sanction pénale via procès-verbal au Parquet est très lourde et prend beaucoup de temps. Des sanctions administratives voire des taxes pour les recontrôles seraient des moyens plus adaptés pour faire évoluer le taux de conformité des établissements en question.

Division de la sécurité alimentaire		3, rue des Primeurs L-2361 Strassen		 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
FC/LZ/PH	29/07/2016	DOC-153 Rev02	FC/LZ/PH	Page 9/9	