



Contrôle d'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire

09.06.2022

Josiane DAHM
Responsable de domaine
HACCP et hygiène alimentaire
Division de la sécurité alimentaire



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



Zwischen Friteusenfett und Kühlkette

Von Christian Block, Mike Zenari
Veröffentlicht am 25. Apr. 2022



Josiane Dahm – contrôle de l'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire

La sécurité dans mon assiette – 9 juin 2022

Types d'établissements



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

- Établissements de production industrielle (p.ex. torréfaction, boulangerie, laiterie, brasserie, etc.)
- Établissements du secteur d'origine animale (p.ex., abattoir, boucherie, laiterie, fromagerie, poissonnerie, etc.)
- Établissements de distribution (p.ex. grossiste, supermarché, épicerie, station-service, autres magasins, etc.)
- Établissements de la restauration (p.ex. petite-restauration, restauration traditionnelle, collectivités, etc.)
- Etablissements artisanales (p.ex. glacier, boulangerie-pâtisserie, chocolatier, etc.)
- Établissements mobiles (p.ex. Food truck, marché, foires)



> 5.600 établissements enregistrés !

Josiane Dahm – contrôle de l'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire

La sécurité dans mon assiette – 9 juin 2022

Objectifs des contrôles d'hygiène



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

- Respect des exigences légales (européennes et luxembourgeoises)
- Protection de la santé des consommateurs
 - Vérification du respect des bonnes pratiques d'hygiène pour prévenir des intoxications alimentaires ou d'autres effets néfastes pour la santé
 - Détecter les « moutons noirs »
- Amélioration de l'état d'hygiène dans les établissements alimentaires
- Evaluation des origines de TIAC



Josiane Dahm – contrôle de l'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire

La sécurité dans mon assiette – 9 juin 2022

Fréquences des contrôles



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

- Contrôles de routine
 - Selon le plan de contrôle pluriannuel (fréquences définies sur base d'une analyse de risque: p.ex. contrôles annuels, tous les 2, 3 ou 4 ans)
 - Annuel dans le cadre de l'agrément vétérinaire
- Contrôles suite à des problèmes (TIAC, incident, etc.)
- Contrôles suite à une réclamation

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/support/doleances.html>

en 2021 : **176** réclamations



Josiane Dahm – contrôle de l'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire

La sécurité dans mon assiette – 9 juin 2022

Comment ?



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

- contrôles toujours **INOPINES** (sauf audit)
- par 1 inspecteur (sauf en cas de problèmes ou lors d'accompagnages ou formations)
- en tenue adaptée: blouse blanche, casquette ou charlotte
- bien équipé : p.ex. thermomètres, testeur d'huile, appareil photo, désinfectant
- matériel de prélèvements: sachets, gobelets, bouteilles, glacière, etc.
- documentation: GBPH, check-lists



Josiane Dahm – contrôle de l'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire

La sécurité dans mon assiette – 9 juin 2022

Points contrôlés



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

- Infrastructures (locaux)
 - Agencement (marche en avant)
 - État et propreté (sol et siphons, mur, plafond, fenêtres, ventilation, hottes, luminaires, etc.)

- Equipements de production (petit et grand matériel)
 - État et propreté (joints réfrigérateurs, revêtements des poêles, machine à glaçons, etc.)
 - Conformité des emballages



Josiane Dahm – contrôle de l'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire

La sécurité dans mon assiette – 9 juin 2022

Points contrôlés



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
 - Hygiène du personnel (p.ex. lavage des mains, tenues de travail, comportement, etc.)
 - Chaîne du froid (p.ex. stockage, manipulation, mise en vente)
 - Conditions de stockage des denrées alimentaires
 - Conditions de manipulation (préparations, cuisson, refroidissement, etc.)
 - Qualité d'huile de friture
 - Utilisation des produits d'entretien
 - Etc.



Josiane Dahm – contrôle de l'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire

La sécurité dans mon assiette – 9 juin 2022

Points contrôlés



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

- **Documentation** (système d'auto-contrôle basé sur les principes de l'HACCP)
 - Contrôle à la réception
 - Températures de stockage
 - Plan de lutte contre les nuisibles
 - Plan de nettoyage
 - Déclaration des allergènes
 - Certificats de formation des employés
 - Etc.



Josiane Dahm – contrôle de l'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire

La sécurité dans mon assiette – 9 juin 2022

Conséquences d'un contrôle officiel



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

- **Rapport de contrôle**
 - actions correctives à réaliser
 - définition de délais de mise en place des actions correctives
- **En cas d'un résultat < 70%** : 🙄 😡
 - réalisation d'un suivi dans un délai approprié
 - paiement d'une taxe de suivi (frais du contrôle)
- **En cas de mesure d'urgence** :
 - Fermeture de 24-48 heures
 - Prolongation, en cas de nécessité, jusqu'à 1 mois (par le ministre)
- **En cas de problèmes répétitifs** :
 - Procès-verbal



Josiane Dahm – contrôle de l'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire

La sécurité dans mon assiette – 9 juin 2022



Merci pour votre attention

