



# Contrôle d'hygiène dans les établissements du secteur alimentaire

28.11.2022

**Josiane DAHM**

Responsable de domaine  
HACCP et hygiène alimentaire

Administration luxembourgeoise  
vétérinaire et alimentaire

#SecuAlim



# Zwischen Friteusenfett und Kühlkette

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

#SecuAlim



- 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

#SecuAlim



- Établissements de production industrielle (p.ex. torréfaction, boulangerie, 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 !**

#SecuAlim



## ➤ 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

en 2022 : **174** réclamations (au 22.11.22)

The screenshot shows the 'PORTAIL DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE' website. The header features a navigation menu with links for 'Contrôles', 'Professionnels', 'Consommateurs', 'EFSA', 'Actualités', 'Publications', and 'Législation'. Below the header is a banner image of various fresh fruits and vegetables. The main content area is titled 'RÉCLAMATIONS' and contains a form for submitting a complaint. The form includes fields for 'Nom', 'Prénom', and 'Adresse'. A sidebar on the right provides contact information for the 'Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire'.

**PORTAIL DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE**

Contrôles Professionnels Consommateurs EFSA Actualités Publications Législation

**RÉCLAMATIONS**

Ce formulaire vous permet de nous faire part de vos doléances, réclamer votre plainte en rapport avec la sécurité alimentaire. En fonction de votre doléance, vous serez contacté par l'administration en charge pour traiter votre doléance de façon plus approfondie.

Les autorités luxembourgeoises peuvent seulement traiter les réclamations concernant des entreprises se situant sur le territoire luxembourgeois. Des réclamations concernant la sécurité alimentaire dans des entreprises étrangères peuvent être soumises directement aux autorités compétentes du pays en question (liens pour [Belgique](#), [France](#) et [Allemagne](#)).

Les champs marqués d'une étoile (\*) sont **obligatoires**.

Nom \*

Prénom \*

Adresse

Commissariat  
Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire  
74 rue Thomas Edison  
L-1443 Strassen  
TEL : +352 2477 0600  
Fax : +352 2477 0608  
E-mail : [info@alva.public.lu](mailto:info@alva.public.lu)



## Administration luxembourgeoise vétérinaire et Alimentaire (**ALVA**)

- Inspecteurs Hygiène (ancien Santé - SécuAlim)
  - Secteurs: HoReCa, distribution, industrie, artisanat
- Inspecteurs Vétérinaire (ancien ASV)
  - Secteur : établissements d'origine animale

## Administration des douanes et accises (**ADA**)

- Secteur : HoReCa

#SecuAlim



- contrôles toujours **INOPINES** (sauf audit)
- par 1 inspecteur (sauf en cas de problèmes, 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



#SecuAlim

# Guides de bonnes pratiques d'hygiène



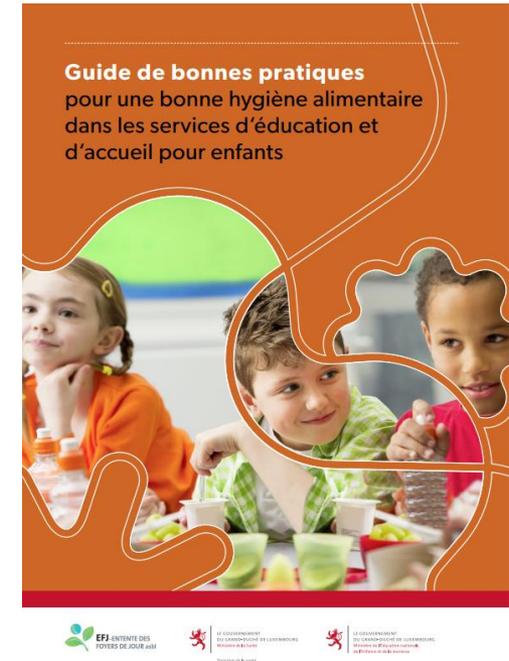
LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



<https://haccp.yde.lu>



[www.horesca.lu](http://www.horesca.lu)



<https://www.enfancejeunesse.lu>

#SecuAlim

# Check-listes en matière d'hygiène alimentaire



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/checkliste/secualim/hygiene.html>



## PROFESSIONNELS

La présente rubrique reprend des **informations destinées aux professionnels** du secteur alimentaire.

A l'image de la chaîne alimentaire qui comprend différents maillons, les informations sont structurées dans plusieurs rubriques différentes.

- ▶ Aliments pour animaux
- ▶ Avis de conformité en matière de sécurité alimentaire
- ▶ Check-liste de contrôle officiel
- ▶ Denrées alimentaires
- ▶ Enregistrement des établissements du secteur alimentaire
- ▶ Enregistrement des établissements du secteur de l'alimentation animale
- ▶ Evaluation scientifique du risque
- ▶ Notification obligatoire
- ▶ Production animale
- ▶ Organismes génétiquement modifiés
- ▶ Protection des animaux pendant le transport
- ▶ Production végétale
- ▶ Sous-produits d'origine animale
- ▶ Coronavirus-SARS-CoV-2 : Questions-reponses

## POUR EN SAVOIR PLUS

- ▶ [Hygiène de base](#) (Pdf - 548 Ko)
- ▶ [Hygiène lors des manifestations et sur des stands mobiles](#) (Pdf - 544 Ko)
- ▶ [Hygiène dans les petits commerces](#) (Pdf - 544 Ko)
- ▶ [Hygiène dans les grandes distributions](#) (Pdf - 559 Ko)
- ▶ [Hygiène dans les sites de production de boissons](#) (Pdf - 541 Ko)
- ▶ [Hygiène auprès des distributeurs en gros produits non-périssables](#) (Pdf - 530 Ko)
- ▶ [Hygiène auprès des distributeurs en gros produits périssables et non-périssables](#) (Pdf - 538 Ko)
- ▶ [Contrôle du système HACCP](#) (Pdf - 526 Ko)
- ▶ [Contrôle des températures](#) (Pdf - 107 Ko)
- ▶ [Préparations pour enfants en bas-âge](#) (Pdf - 547 Ko)

#SecuAlim

# Check-liste – Hygiène de base (HoReCa)



## Check-liste de contrôle: Hygiène de base v2 2015

### Explications sur le système d'appréciation:

pondération: importance allouée au critère par l'autorité compétente  
conformité: C (conforme) non applicable, non observé, non contrôlé = 0,  
ncm (non conformité mineure) = 5,  
NCM (non conformité majeure) = 10,  
WC =  $\sum$  de toutes les pondérations x 10  
% de conformité pondérée =  $(1 - ((\sum (\text{Pondération} \times \text{Etat de conformité})) : \text{WC})) \times 100$

Pondération	C	ncm	NCM	n.applic n. observé n. contrôlé
-------------	---	-----	-----	---------------------------------

### Dennrées alimentaires: Réception et stockage

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.1.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**10 Un contrôle à la réception a-t-il été mis en place ?**

1				
---	--	--	--	--

Règlement (CE) N° 852/2004 Article 4 § 3 c et Annexe II 1.2.d  
Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

**20 Un contrôle des températures de stockage a-t-il été mis en place?**

9				
---	--	--	--	--

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2. et 9.5.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**30 Les produits réfrigérés doivent être à température requise.(fiche annexée)**

9				
---	--	--	--	--

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2. et 9.5.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**40 Les produits congelés doivent être à température requise.(fiche annexée)**

3				
---	--	--	--	--

Règlement (CE) N° 852/2004 Article 1 § 1 c et 4 § 3 d et annexe II 9.5.  
Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

**50 Le maintien de la chaîne du froid doit être assuré.**

9				
---	--	--	--	--

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.3.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**60 La protection des denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées exposées et transportées doit être assurée.**

9				
---	--	--	--	--

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2. et RGD du 14/12/2000  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**70 Les denrées alimentaires doivent disposer de l'étiquetage requis.**

6				
---	--	--	--	--

Règlement (CE) N° 178/2002 Article 14  
Chapitre II, section 4: Prescriptions générales de la législation alimentaire

**80 Il ne doit pas y avoir de denrées alimentaires avariées ou dont la DLC est dépassée.**

9				
---	--	--	--	--

### Emballages

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 10.1. et 10.2.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**90 Les emballages des denrées alimentaires utilisés doivent être des emballages alimentaires. Le stockage des emballages doit se faire à l'abri des contaminations**

3				
---	--	--	--	--

#SecuAlim



## ➤ 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

#SecuAlim



©

ALVA

293426





MONTE CRISTO



© ALVA

© ALVA



## ➤ 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.

#SecuAlim

**PYROGEL Brennpaste**



- (GB) Fuel paste
- (F) Gel combustible
- (I) Pasta combustibile
- (E) Pasta combustible
- (P) Pasta combustível
- (NL) Brandpasta

- (H) Bitonság égőpaszta
- (S) Brännpasta
- (FIN) Turva-poltogeeli
- (D) Brennpasta
- (DK) Brændpasta
- (RU) Горючая паста
- (CZ) Horká pasta
- (SK) Zapalivá pasta
- (HU) Gőrlángpasta
- (RO) Horúca pasta

Panodis GmbH www.panodis.eu  
D-72270 Balen, Germany, Tel. +49 (0) 7143-913110

5 Ltr.  
Made in Europe  
4 039881 001076



© ALVA







Brosma



ALVA

21/1/2027



## ➤ **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.

#SecuAlim



professionnel

## Plan de Nettoyage et Désinfection – CUISINE

Quand ?	Produit HILLCOLIN	Application ?	Comment ?	Temps de contact ?	Rinçage ?
En fin de journée, pour le lavage manuel de la vaisselle	VAISSELLE MAIN CONCENTRÉ (HLL-M)	3 / 4 gouttes sur l'éponge par usage	1. Mouiller la vaisselle et les ustensiles; 2. Frotter bien;	Le nécessaire pour un lavage efficace	OUI, à l'eau courante
En fin de journée, pour le dégraissage des ustensiles et équipements	DÉGRAISSANT FORT (HTG-30)	Pure, en spray ou par immersion	1. Pulvériser/appliquer le produit directement sur les surfaces à dégraisser; 2. Frotter à l'aide d'un chiffon microfibre, si nécessaire;	Le nécessaire pour un dégraissage efficace	OUI, à l'aide d'un chiffon humide
Après le nettoyage, pour la désinfection	ASSAINISSANT À L'ALCOOL (DAN-R)	Pure, en spray	1. Pulvériser le produit sur la surface à désinfecter;	Immédiat	NON
Après le nettoyage, pour une protection durable de l'acier inox	NETTOYANT INOX (HLL-100)	Pure, en spray	1. Pulvériser le produit sur un chiffon microfibre (sans poils); 2. Etendre le produit uniformément sur les surfaces;	Immédiat	NON
En fin de journée, pour le nettoyage et désinfection des sols et murs	DÉSINFECTANT de SURFACES CONCENTRÉ (DMU-100)	MAX. 30ml par litre d'eau	1. Appliquer la solution à l'aide d'une frange taubert/espagnole;	5 minutes	OUI, à l'eau courante pour l'élimination totale des résidus de produit
Après chaque contact avec les denrées alimentaires	SAVON LIQUIDE BACTÉRICIDE INODORE (DSL-8)	Le dosage nécessaire pour un lavage des mains efficace	1. Appliquer le produit directement sur les mains mouillées, en frottant ; 2. Laisser agir pendant une minute ; 3. Rincer bien les mains à l'eau courante ;	1 minute	OUI, à l'eau courante pour l'élimination totale des résidus de produit
<b>PRODUITS MACHINE VAISSELLE</b>					
À chaque lavage, pour le lavage machine de la vaisselle	DÉTERGENT EAUX DURES (HLL-Q AD)	Selon les indications du fabricant de l'équipement	1. Dosage automatique, pas besoin d'intervention	Selon le programme de lavage	Selon le programme de lavage
À chaque lavage, pour le rinçage machine de la vaisselle	LIQUIDE RINÇAGE (HAS-25)	Selon les indications du fabricant de l'équipement	1. Dosage automatique, pas besoin d'intervention	Selon le programme de lavage	Selon le programme de lavage

# Enregistrement des températures de stockage

*H. MUSA*

Une mesure par jour est demandée !

Pour le mois de  
*Octobre 2021..201..*

Réfrigérateur N°

Congélateur N°

*Gelati -18  
-18*

Jour	Températures		Paraphe	Jour	Températures		Paraphe
1	-16	-17		16	-14	-17	
2	-15	-14		17	-15	-15	
3	-17	-18		18	-14	-18	
4	-18	-15		19	-16	-17	
5	-17	-19		20	-17	-19	
6	-14	-15		21	-16	-15	
7	-18	-17		22	-19	-18	
8	-16	-15		23	-18	-16	
9	-14	-16		24	-15	-16	
10	-15	-17		25	-16	<del>-17</del>	
11	-16	-18		26	-14	-18	
12	-11	-15		27	-13		

**ANNEXE**

**©**



- 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

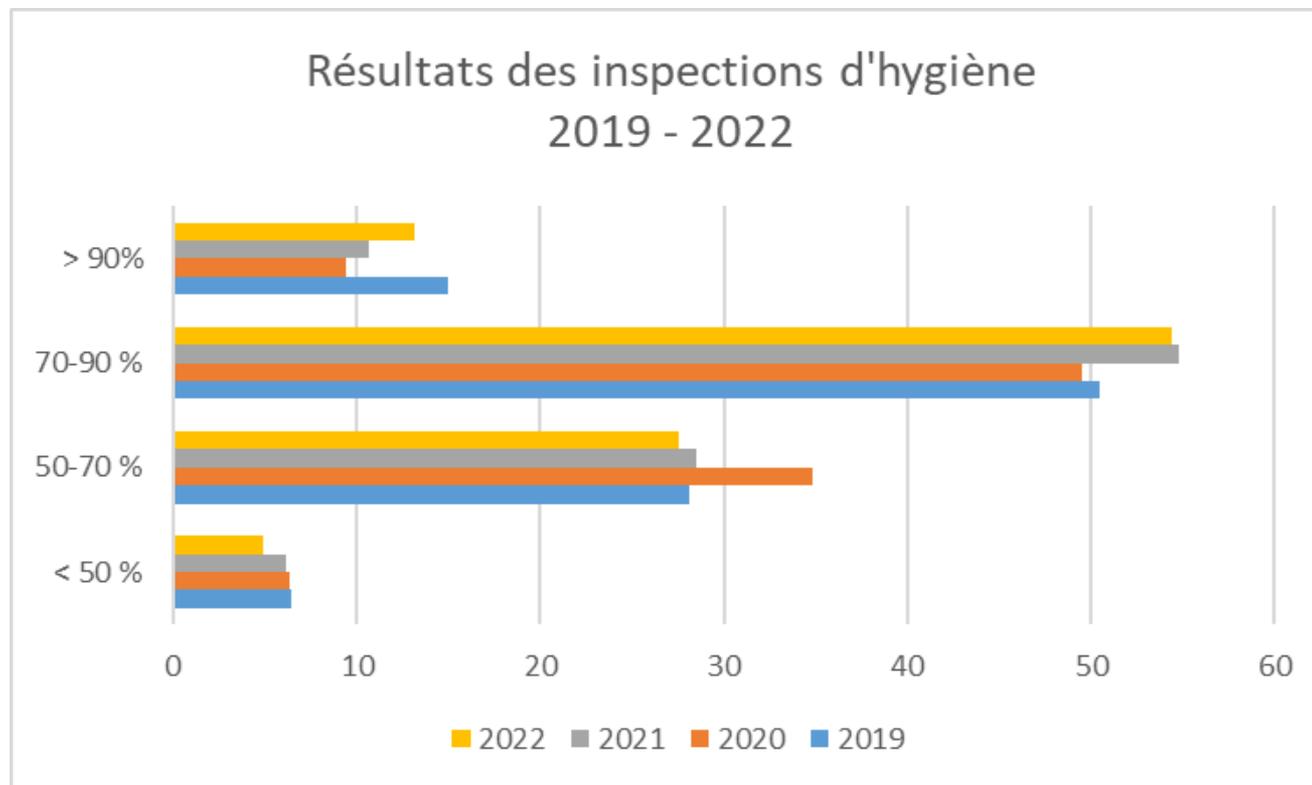


#SecuAlim

# Les inspections d'hygiène en chiffres



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG



2022 : **1.404 inspections** (au 22.11.22)

2021 : 1.041 inspections

2020 : 758 inspections

2019 : 796 inspections

#SecuAlim

---

#SecuAlim

# QUIZ

## La sécurité de la chaîne alimentaire

Hall 3 – Stand 3B45  
du 26-30 novembre 2022





---

# Merci pour votre attention



*#SecuAlim*