



Campagne de contrôle 2013 Inspections/audits et contrôles Hygiène

La présente campagne a été effectuée par des agents du Service 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 2013.

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. 5 personnes assurent ce contrôle fin 2013. Un système régulier de supervision par le personnel du Service de la sécurité alimentaire permet de garantir des contrôles indépendants et uniformes.

Les autres contrôles sont assurés par le personnel du Service de la sécurité alimentaire. Ces contrôles ont été assurés par environ 2 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 alimentaire (grossistes, épicerie, 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 antérieurs, 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 en fonction de son importance (1, 3 ou 9). Ainsi, nous calculons un score pour chaque critère de contrôle. L'ensemble des scores pour tous les critères de contrôle nous donnera un pourcentage de conformité globale de l'établissement.

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-00	10/12/2013	Page 1/9



Service de la sécurité alimentaire

Tout contrôle d'hygiène est suivi par un rapport de contrôle détaillé envoyé par le Service de la sécurité alimentaire.

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

- >75% sécurité alimentaire garantie ;
- Entre 50 et 75%, présence de lacunes et mise en place d'actions correctives, une visite de suivi aura lieu ;
- <50% sécurité alimentaire non garantie, mise en place d'actions correctives urgentes, une visite de suivi rapprochée aura lieu.

Lors des visites de suivis, plusieurs cas de figure peuvent exister. 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, Le Service de la sécurité alimentaire a prévu une série de fiches informatives (<http://www.securite-alimentaire.public.lu>):

- 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

Guide de bonnes pratiques d'hygiène

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

Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour établissements de restauration

(en cours de révision) HORESCA <http://www.horesca.lu/>

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.

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		☎(352) 2477 5620 📠(352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-00	10/12/2013	Page 3/9	



Check-lists

Le service de la sécurité alimentaire a élaboré une série de check-lists :

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

- Hygiène de base 2010 (contrôle sur base de 39 critères de contrôle)
- Hygiène manifestations (contrôle abrégé concernant les stands mobiles lors des manifestations)
- Hygiène petit commerce (contrôle pour les épiceries et les petits commerces)
- Prise de température et qualité des huiles (pour tous les contrôles)
- Incident de sécurité alimentaire (inondations,

En 2013, une nouvelle check-list a été mise au point, la check-list pour les petits commerces.

De plus, une autre check-list pour le commerce de gros et les supermarchés est actuellement en cours d'élaboration.

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-00	10/12/2013	Page 4/9



4. Les résultats

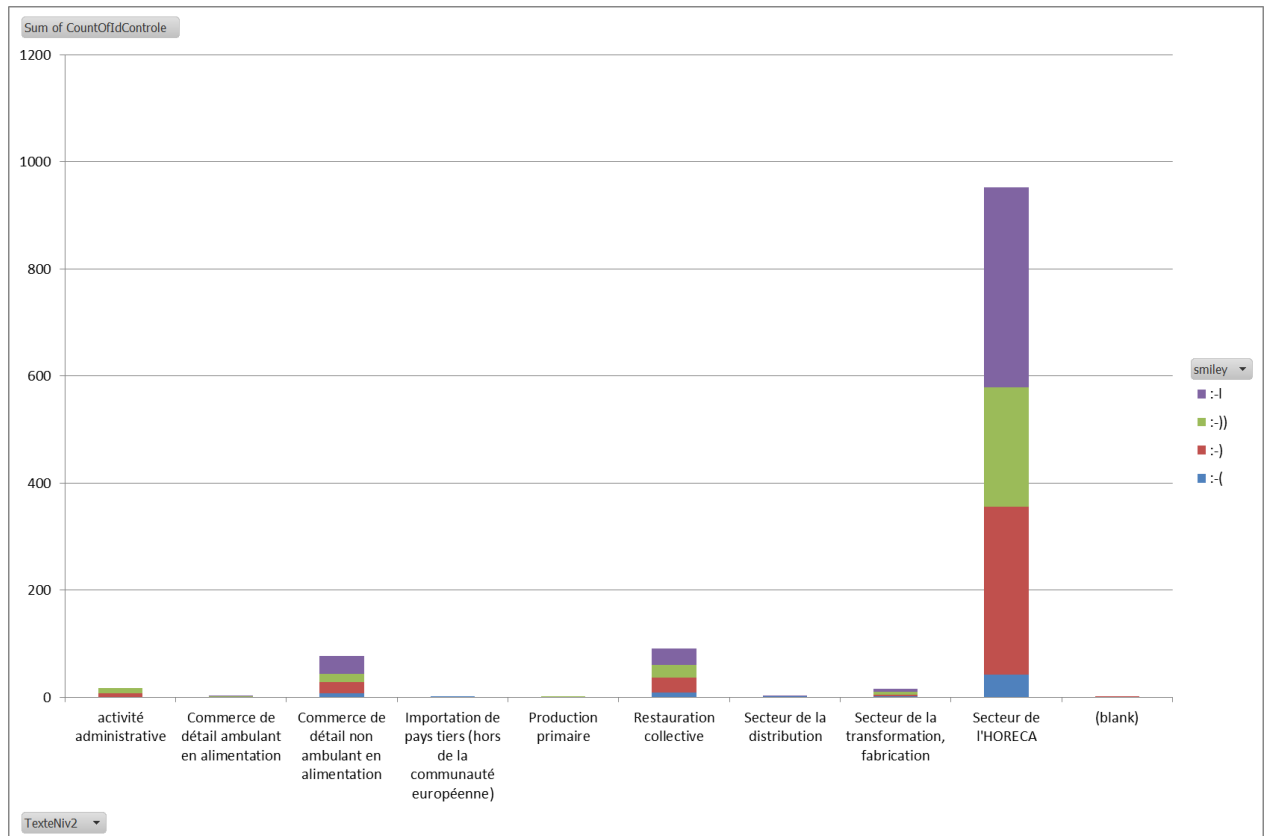


Tableau: Représentation graphique du degré de conformité des établissements des différents secteurs

Le graphe ci-dessus montre que les contrôles les moins bons se concentrent toujours dans le domaine de l'HORESCA.

Le Service de la sécurité alimentaire a mis en 2013 tout comme les années antérieures l'accent sur les contrôles au niveau de l'HORESCA.

Le but recherché du Service 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.

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-00	10/12/2013	Page 5/9



$\geq 90\%$	$\geq 75\%$ 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.

Le Service de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et assises ont effectués en 2013, 1162 contrôles. Ceci correspond à une baisse de 13% par rapport à 2012.

En 2013 le Service de la sécurité alimentaire a perdu 3 agents de contrôle de l'Administration des douanes et accises (réorganisation interne à l'Administration). Au dernier trimestre, le nombre d'agents opérationnels sur le terrain est passé de 8 à 5. Le nombre plus faible d'agents de contrôle explique ainsi la baisse du nombre de contrôles réalisés au cours de l'année 2013.

Tous ces contrôles ont été réalisés selon les procédures et instructions établies par le Service 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 du Service de la sécurité alimentaire ont réalisés en 2013, 32 contrôles de type accompagnement. Lors de ces accompagnages, les agents SECUALIM et les agents ADA procèdent de façon indépendante au contrôle du même établissement. Les résultats de contrôle des différents agents sont comparés à la fin. Les écarts constatés doivent être inférieures à la valeur cible de 5 % pour assurer des contrôles objectifs. De cette manière la stabilité du système de contrôle est assurée et les déviations (appréciation trop large ou trop sévère, réalisation incomplète des inspections, etc.) sont évitées.

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		☎(352) 2477 5620 📠(352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-00	10/12/2013	Page 6/9	



Nbre de contrôle d'après le résultat obtenu	Résultats obtenus				Total
	:-(:-	:-)	:-))	
activité administrative			7	10	17
Commerce de détail ambulant en alimentation		2		1	3
Commerce de détail non ambulant en alimentation	7	34	21	15	77
Importation de pays tiers (hors CE)	1				1
Production primaire				2	2
Restauration collective	9	31	28	23	91
Secteur de la distribution	1	1	1		3
Secteur de la transformation, fabrication	2	5	3	5	15
Secteur de l'HORECA	42	374	314	223	953
Grand Total	62	447	374	279	1162

Tableau reprenant le degré de conformité des établissements des différents secteurs pour 2013

De ce tableau, on remarque que 5,3% des exploitations ont un score de non-conformité <50%. Il s'agit là du même pourcentage de non-conformité que pour l'an 2012.

A l'opposé, on a 24% des exploitations qui ont un score >90%. C'est une augmentation de 2% par rapport à l'année précédente.

La majorité des exploitations se partagent un score entre 50 et 90%. On a ainsi 38% des exploitations qui ont un score de conformité entre 50 et 75% et 32% des exploitations qui ont un score entre 75% et 90%. Par rapport à l'année précédente, on peut voir une légère évolution positive.

Lorsqu'un premier contrôle donne un résultat de conformité <70%, une visite de suivi a lieu. En 2013, le Service de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et assises ont effectuées 206 contrôle de suivi.

Taux de conformité au cours des années	année				
taux de conformité		2010	2011	2012	2013
:-(4,1%	2,0%	1,8%	1,7%
:-		7,7%	8,8%	12,7%	12,4%
:-)		3,8%	5,0%	11,0%	10,4%
:-))		1,1%	2,1%	7,6%	7,7%

Tableau reprenant le degré de conformité global des établissements par année

A noter que le taux de conformité global a tendance à s'améliorer au cours des années.

Le Service de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et assises ont procédés pour l'année 2013 à 13 procès-verbaux, dont 9 était du suite à un deuxième contrôle inférieur à 50%. Cela correspond à une baisse de 24% par rapport à l'année précédente.

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		☎(352) 2477 5620 ☎(352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-00	10/12/2013	Page 7/9	



Activité complémentaire

Au cours de l'année 2013, le Service de la sécurité alimentaire a donc poursuivi sa collaboration avec l'Administration des douanes et accises en matière d'inspection. Cette collaboration, au cours de l'année 2013, a été élargie aux prélèvements d'échantillons au sein des établissements HORESCA.

Ainsi, l'Administration des douanes et assises a procédé à des prélèvements d'échantillons dans 114 établissements, prélèvements qui ont été réalisé conjointement aux inspections.

Nombre de contrôles par année type de contrôle par activité principale	année				Grand Total
	2010	2011	2012	2013	
Accompagnage	43	40	54	32	169
Commerce de détail non ambulat en alimentation	1		6	2	9
Restauration collective	3		1	1	5
Secteur de la distribution	1				1
Secteur de la transformation, fabrication			1		1
Secteur de l'HORECA	38	40	46	29	153
Inspection	502	396	803	963	2664
activité administrative	3	3		17	23
Commerce de détail ambulat en alimentation	4	2		11	17
Commerce de détail non ambulat en alimentation	22	15	50	72	159
Lait cru et produits laitiers (Section IX)	2				2
Production primaire				2	2
Restauration collective	64	66	67	77	274
Secteur de la distribution	3	2		4	9
Secteur de la transformation, fabrication	7	4	3	12	26
Secteur de l'HORECA	397	304	683	768	2152
Prélèvement	942	911	1030	797	3680
activité administrative	1	2	6	8	17
Commerce de détail ambulat en alimentation	20	15	20	8	63
Commerce de détail non ambulat en alimentation	592	563	647	552	2354
Importation de pays tiers (hors de la communauté européenne)	1		3	8	12
Production primaire		14	10		24
Restauration collective	15	9	10	30	64
Secteur de la distribution	18	32	31	21	102
Secteur de la transformation, fabrication	51	116	40	40	247
Secteur de l'HORECA	244	158	260	114	776
Secteur des Services		2	3	16	21
Suivi	97	254	391	208	950
activité administrative		1			1
Commerce de détail ambulat en alimentation		1			1
Commerce de détail non ambulat en alimentation	6	7	5	6	24
Restauration collective	3	22	26	12	63
Secteur de la transformation, fabrication			2	2	4
Secteur de l'HORECA	88	223	358	188	857
Vérification	4	14	23	22	63
Commerce de détail ambulat en alimentation				3	3
Commerce de détail non ambulat en alimentation	2	2	5	1	10
Importation de pays tiers (hors de la communauté européenne)				1	1
Restauration collective		3	3		6
Secteur de la distribution		1	1		2
Secteur de la transformation, fabrication			4	1	5
Secteur de l'HORECA	2	8	9	16	35
Secteur des Services			1		1
Grand Total	1588	1615	2301	2022	7526

Tableau : Contrôles par secteur d'activité

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-00	10/12/2013	Page 8/9	



Le tableau ci-dessus reprend le nombre de contrôles réalisés au courant de l'année 2013 par type d'inspection et par type d'établissement.



En 2013 ont été réalisés 2027 contrôles de sécurité alimentaire dans des établissements de la chaîne alimentaire. Ceci correspond à une légère régression par rapport à l'année précédente, baisse qui s'explique par le fait que le Laboratoire national a déménagé à Dudelange, ce qui a fortement limité les analyses pendant pratiquement 2 mois.

En matière inspections, le Service de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et assises comptabilisent 963 inspection pour l'année 2013. Cela représente sur un an une progression de 17%.

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, un premier constat s'impose. Lors d'un premier contrôle, il est actuellement à peu près acquis que la moitié des établissements satisfont d'emblée à cette exigence (56% des entreprises pour être exact).

Nous en concluons qu'il reste encore bien du travail pour le Service de la sécurité alimentaire pour hisser tous les acteurs de la chaîne alimentaire à ce niveau.

Service de la sécurité alimentaire		9 avenue Victor Hugo L-1750 Luxembourg		 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-00	10/12/2013	Page 9/9