



## Campagne de contrôle 2014 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 2014.

### 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. 4 personnes assurent ce contrôle fin 2014. 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 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 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		3 rue des Primeurs L-2361 Strassen		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-01	01/04/2015	Page 1/9

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 <sup>er</sup> 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 <sup>ème</sup> contrôle	< 50% score inchangé score inférieur	Mesures immédiates Recommandations + imposition de délais	<b>PV transmis au Parquet pour ordonnance pénale</b> 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 <sup>ème</sup> contrôle	≥ 50% et < 75% score inchangé	Recommandations + imposition de délais	<b>PV transmis au Parquet pour avertissement</b> 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

Service de la sécurité alimentaire		3 rue des Primeurs L-2361 Strassen		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-01	01/04/2015	Page 2/9

## 2. Réglementation

### **Guide de bonnes pratiques d'hygiène**

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

### **Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour établissements de restauration**

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.

### **Check-lists**

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

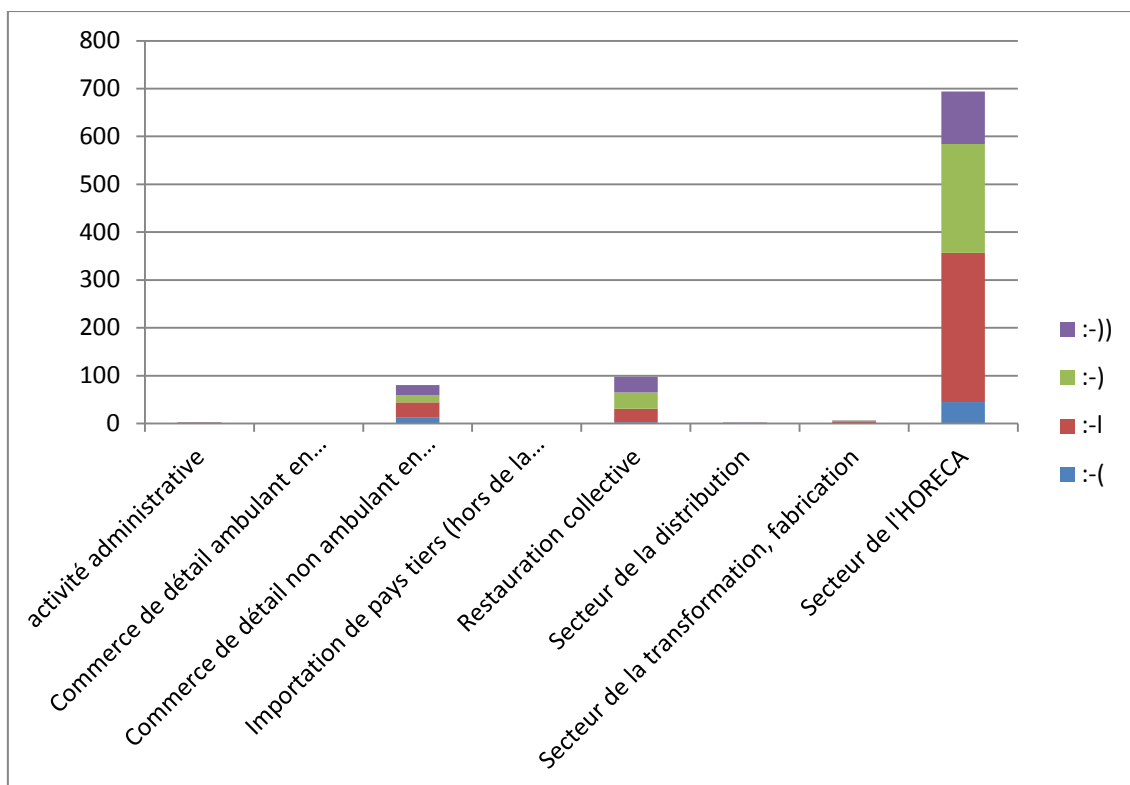
<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/checkliste/secualim/index.html>

- 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, incendie, etc.)

Une autre check-list pour le commerce de gros et les supermarchés est actuellement en cours d'élaboration et de validation.

<b>Service de la sécurité alimentaire</b>		3 rue des Primeurs L-2361 Strassen		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-01	01/04/2015	<b>Page 3/9</b>

## 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'HORECA.

Le Service de la sécurité alimentaire a mis en 2014 tout comme les années antérieures l'accent sur les contrôles au niveau de l'HORECA.

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.

$\geq 90\%$	$\geq 75\%$ et $< 90\%$	$> 50\%$ et $< 75\%$	$< 50\%$

**Tableau définissant les smileys**

Service de la sécurité alimentaire		3 rue des Primeurs L-2361 Strassen		(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-01	01/04/2015	Page 4/9

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 effectué en 2014, 886 contrôles. Ceci correspond à une baisse de 23% par rapport à 2013.

En 2014 le Service de la sécurité alimentaire a disposé de 5 agents de contrôle de l'Administration des douanes et accises (réorganisation interne à l'Administration) sur les trois premiers trimestres. Au dernier trimestre, le nombre d'agents opérationnels sur le terrain est passé à 4. Le nombre plus faible d'agents de contrôle explique ainsi la baisse du nombre de contrôles réalisés au cours de l'année 2014.

Une nouvelle formation pour 4 nouveaux agents de l'Administration des douanes et accises est prévue pour début 2015.

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 2014, 38 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.

Nombre de contrôle d'après le résultat obtenu	Résultat obtenu				Total
	:(	:	:)	:))	
activité administrative			2	1	3
Commerce de détail ambulant en alimentation				1	1
Commerce de détail non ambulant en alimentation	12	32	15	21	80
Importation de pays tiers (hors de la communauté européenne)			1		1
Restauration collective	3	28	34	33	98
Secteur de la distribution				1	1
Secteur de la transformation, fabrication			5	1	7
Secteur de l'HORECA	45	312	227	110	694
<b>Grand Total</b>	<b>60</b>	<b>380</b>	<b>279</b>	<b>167</b>	<b>886</b>

Tableau reprenant le degré de conformité des établissements des différents secteurs pour 2014

De ce tableau, on remarque que 6,7% des exploitations ont un score de non-conformité <50%. Il s'agit d'un pourcentage de non-conformité légèrement plus élevé qu'en 2013 (5,3%).

A l'opposé, on a 18,8% des exploitations qui ont un score >90%. C'est une baisse par rapport à l'année précédente (24%).

La majorité des exploitations se partagent un score entre 50 et 90%. On a ainsi 43% des exploitations qui ont un score de conformité entre 50 et 75% et 31% des

exploitations qui ont un score entre 75% et 90%. Par rapport à l'année précédente, on peut voir une légère progression des établissements qui restent entre 50 et 75%.

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 235 contrôle de suivi.

Taux de conformité au cours des années						
	2009	2010	2011	2012	2013	2014
:-(	15,2%	24,7%	11,4%	5,4%	5,2%	6,8%
:-	34,8%	46,2%	48,8%	38,4%	38,4%	42,9%
:-)	28,8%	22,7%	27,9%	33,2%	32,4%	31,5%
:-))	21,2%	6,5%	11,9%	23,1%	24,0%	18,8%

Tableau reprenant le degré de conformité global des établissements par année



Le taux de conformité global s'est amélioré au cours des années, et ce jusqu'en 2013. En 2014, on observe un recul du taux de conformité global.

Le Service de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et assises ont procédé pour l'année 2014 à 7 procès-verbaux. Cela correspond à une baisse de presque la moitié par rapport à l'année précédente. Il semble par conséquent que les PV ont un effet dissuasif et encouragent les établissements à agir pour ne pas rester dans le « rouge » lors d'un suivi.

### Activité complémentaire

Au cours de l'année 2014, le Service 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 184 prélèvements d'échantillons dans des établissements HORECA, prélèvements qui ont été réalisés conjointement aux inspections.

Service de la sécurité alimentaire		3 rue des Primeurs L.-2361 Strassen		 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-01	01/04/2015	Page 6/9	

<b>Nombre de contrôles par année</b>					
<b>Types de contrôles par secteur</b>	<b>2010</b>	<b>2011</b>	<b>2012</b>	<b>2013</b>	<b>2014</b>
<b>Accompagnage</b>	<b>40</b>	<b>34</b>	<b>49</b>	<b>25</b>	<b>34</b>
Commerce de détail non ambulante en alimentation			5	3	5
Restauration collective	3		1	1	1
Secteur de la distribution	1				
Secteur de la transformation, fabrication			1		1
Secteur de l'HORECA	36	34	42	21	27
<b>Inspection</b>	<b>437</b>	<b>331</b>	<b>625</b>	<b>760</b>	<b>514</b>
Commerce de détail ambulante en alimentation	2	2		9	
Commerce de détail non ambulante en alimentation	20	14	48	68	68
Lait cru et produits laitiers (Section IX)	1				
Restauration collective	61	63	67	79	67
Secteur de la distribution	2	2		2	
Secteur de la transformation, fabrication	7	4	3	17	9
Secteur de l'HORECA	344	246	507	585	370
<b>Prélèvement</b>	<b>894</b>	<b>861</b>	<b>954</b>	<b>731</b>	<b>901</b>
Commerce de détail ambulante en alimentation	1	4			
Commerce de détail non ambulante en alimentation	586	555	640	543	550
Importation de pays tiers (hors UE)			2	1	
Lait cru et produits laitiers (Section IX)					2
Production primaire		14	7		2
Restauration collective	13	8	10	29	14
Secteur de la distribution	6	11	9	12	11
Secteur de la transformation, fabrication	52	116	42	41	57
Secteur de l'HORECA	236	153	244	105	265
<b>Suivi</b>	<b>84</b>	<b>212</b>	<b>340</b>	<b>169</b>	<b>211</b>
Commerce de détail ambulante en alimentation		1			
Commerce de détail non ambulante en alimentation	6	6	4	6	7
Restauration collective	3	23	26	10	26
Secteur de la transformation, fabrication			2	2	2
Secteur de l'HORECA	75	182	308	151	176
<b>Vérification</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>22</b>	<b>20</b>	<b>5</b>
Commerce de détail ambulante en alimentation				3	
Commerce de détail non ambulante en alimentation	2	2	5	1	
Importation de pays tiers (hors UE)				1	
Restauration collective		3	3		1
Secteur de la distribution			1		
Secteur de la transformation, fabrication			4	1	2
Secteur de l'HORECA	2	7	9	14	2
<b>Grand Total</b>	<b>1459</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

Tableau : Contrôles par secteur d'activité

<b>Service de la sécurité alimentaire</b>		3 rue des Primeurs L-2361 Strassen		☎ (352) 2477 5620 ☎ (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-01	01/04/2015	<b>Page 7/9</b>	

Le tableau ci-dessus reprend le nombre de contrôles réalisés au courant de l'année 2014 par type d'inspection et par type d'établissement.



En 2014 ont été réalisés 1665 contrôles de sécurité alimentaire dans des établissements de la chaîne alimentaire (tous contrôles confondus). Bien que les prélèvements aient augmentés, ceci correspond à une légère régression par rapport aux deux dernières années. Cette baisse s'explique par le fait que fin 2014 il y avait plus que 4 agents de la douane sur les 8 initialement prévus.

Ce problème est levé pour 2015.

## **5. Conclusions**

Finally, 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 pouvons tirer à peu de choses près les mêmes conclusions que l'an dernier. Lors d'un premier contrôle, il est actuellement à peu près acquis que la moitié des établissements satisfont d'emblée à cette exigence (50,3% des entreprises pour être exact).

Malgré cela nous constatons que près de 43% des d'établissements se contentent d'un score médiocre entre 50 et 75%.

<b>Service de la sécurité alimentaire</b>		3 rue des Primeurs L-2361 Strassen		 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-01	01/04/2015	<b>Page 8/9</b>



<b>Service de la sécurité alimentaire</b>		3 rue des Primeurs L-.2361 Strassen		 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
Campagne de contrôle	FC/LZ/PH	DOC-153-01	01/04/2015	<b>Page 9/9</b>