



Campagne de contrôle 2018 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 accises, Inspection santé, au cours de l'année 2018.

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 des procédures basées sur le principe 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 accises. 7 personnes ont assuré ce contrôle en 2018. 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 ont été assurés par le personnel de la Division de la sécurité alimentaire 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 sous la responsabilité de l'ASV).

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 réclamation, 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 facteur multiplicatif qui dépend de l'importance de ce critère (1, 3, 6 ou 9). Ainsi, nous calculons un score de conformité pour chaque critère de

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	

contrôle. L'ensemble des scores 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 et approximatif 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'actions correctives, la Division de la sécurité alimentaire a prévu une série de fiches informatives téléchargeables sous :

https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Hygiene-alimentaire/fiches_info.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.

Loi du 28 juillet 2018, instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires.

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.

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	

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

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

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

4. Les résultats

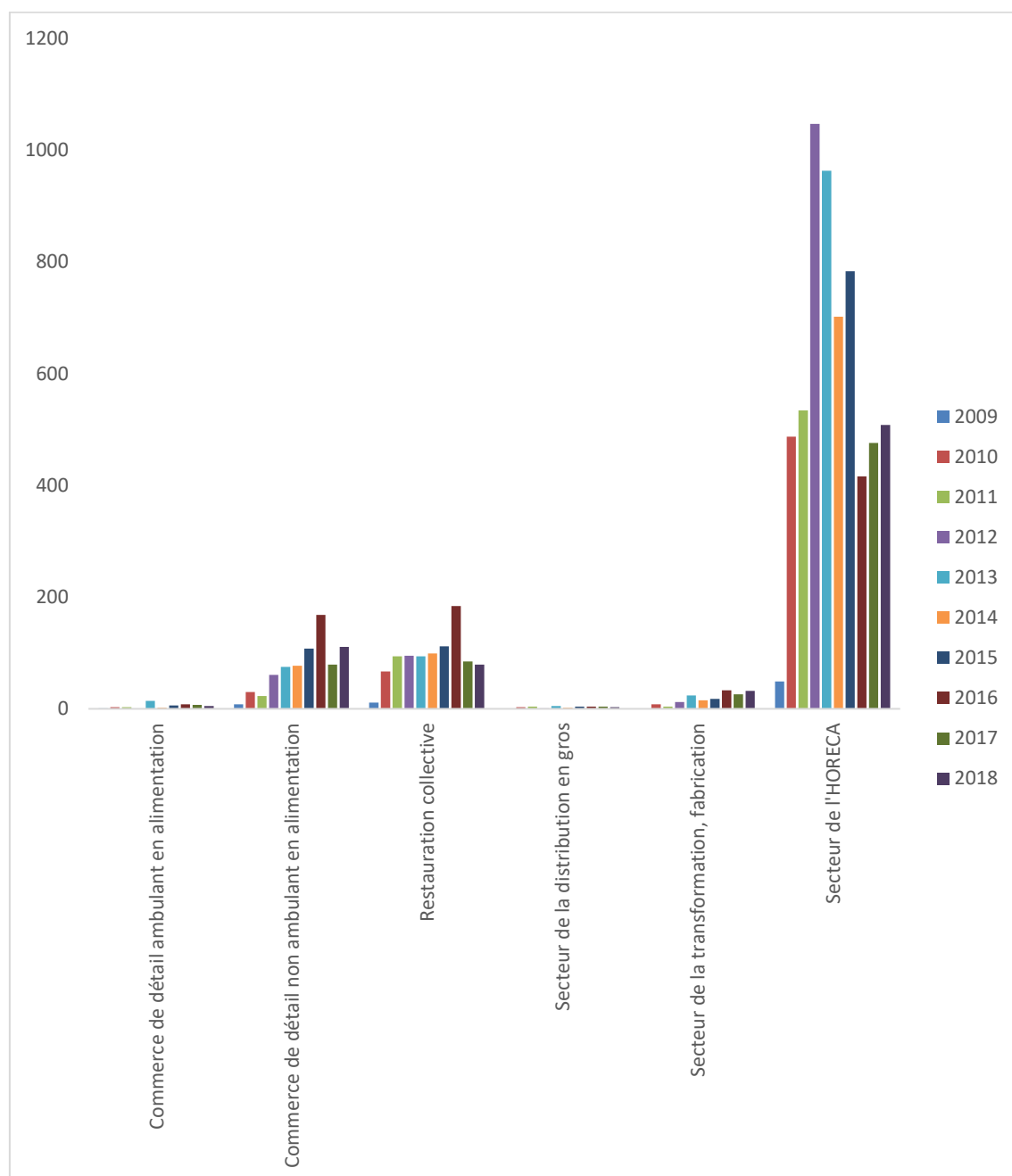


Tableau: Evolution graphique du nombre de contrôles par secteurs hors prélèvements

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 4/9	

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 depuis 2016. Ceci est dû principalement 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 de minimum 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. Depuis 2018, un tableau benchmark figure au verso permettant à l'établissement de se situer par rapport au secteur contrôlé.

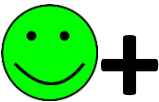
>= 90%	>=75% et <90%	>50% et <75%	<50%
			

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.

Nombres de contrôles en 2018					
Résultats des contrôles					Grand Total
Inspection	41	166	53	211	471
activité administrative		3	1		4
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments		1		1	2
Commerce de détail ambulant en alimentation		1	3	1	5
Commerce de détail non ambulant en alimentation	12	23	3	24	62
Production primaire				2	2
Restauration collective	3	22	17	19	61
Secteur de la distribution en gros				2	2
Secteur de la transformation, fabrication	4	8		6	18
Secteur de l'HORECA	22	108	29	156	315
Suivi	10	83	7	121	221
Commerce de détail non ambulant en alimentation	1	9	1	9	20
Restauration collective		3	3	5	11
Secteur de la transformation, fabrication		2		3	5
Secteur de l'HORECA	9	69	3	104	185
Grand Total	51	249	60	332	692

Tableau: Représentation graphique du résultat des contrôles par secteurs pour 2018, 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 5/9	

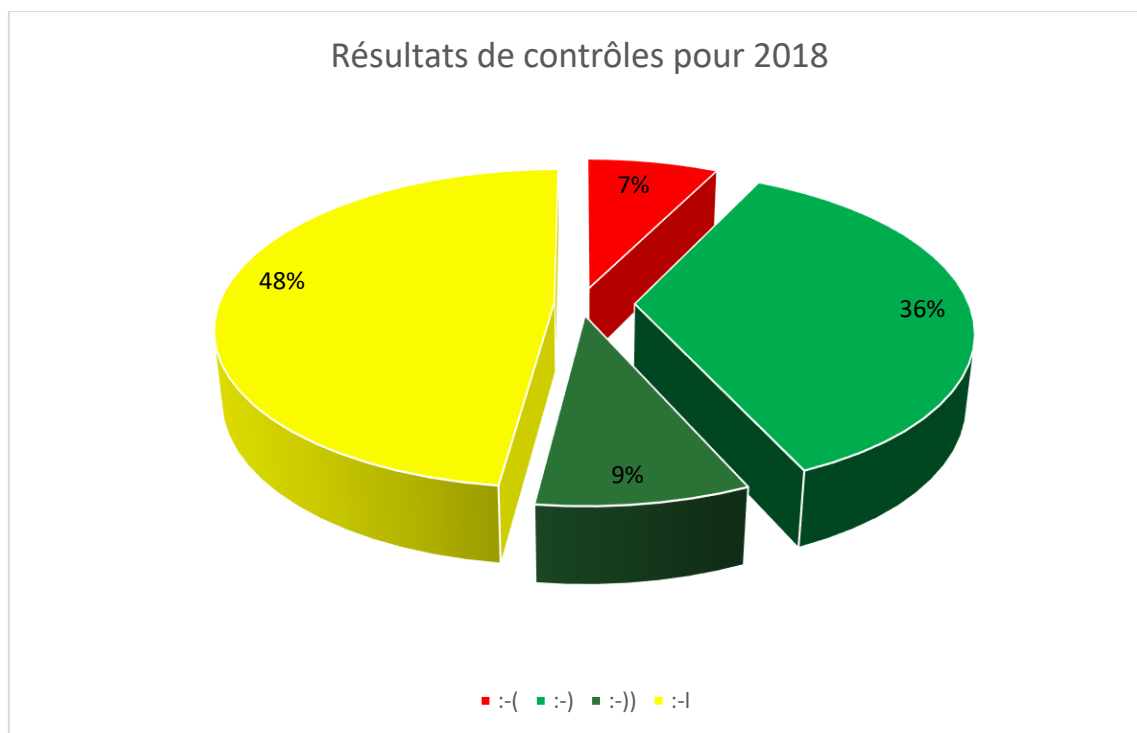
Division de la sécurité alimentaire		3, rue des Primeurs L-2361 Strassen		 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FC/LZ/PH	29/07/2016	DOC-153 Rev02	FC/LZ/PH	Page 6/9

La Division de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et accises ont effectué en 2018, 692 contrôles, c'est 8% de plus que l'année précédente.

En 2018, comme pour l'année précédente, la Division de la sécurité alimentaire a disposé pour le domaine de l'Horesca de 7 agents de la douane. Ces agents de contrôle ont travaillé pour la Division de la sécurité alimentaire à temps partiel en raison de leur participation au plan Vigilnat (lutte contre le terrorisme) et d'autres activités. Cela a contribué à maintenir une disponibilité restreinte 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 réalisé en 2018, 73 contrôles de type accompagnement, ce qui correspond à 19% de plus par rapport à 2017. Cela s'explique par la formation d'un nouvel agent de contrôle. Lors de ces accompagnements, les agents de la Division de la sécurité alimentaire et les agents de l'Administration des douanes et accises 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 2018

Les exploitations qui ont, en 2018, un score de non-conformité <50% représentent environ 7 % des contrôles.

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

Ces chiffres montrent une légère amélioration des résultats de contrôle par rapport à l'année précédente.

La majorité des exploitations se partagent un score entre 50 et 90%. On a ainsi 48% des exploitations qui ont un score de conformité entre 50 et 75%, et, 36 % des exploitations qui ont

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	

un score entre 75% et 90%.

D'une manière générale, nous avons sur cette année une légère progression du nombre d'établissements avec un taux de conformité satisfaisant.

Evolution	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Grand Total
:-(-	14.93%	24.83%	11.37%	5.37%	5.20%	6.85%	7.74%	6.61%	11.42%	7.37%	8.75%
:-)	28.36%	22.67%	27.96%	33.05%	32.52%	31.43%	31.26%	36.03%	33.33%	35.98%	31.87%
:-))	20.90%	6.33%	11.83%	23.24%	24.11%	18.41%	6.83%	9.23%	5.48%	8.67%	14.10%
:-	35.82%	46.17%	48.85%	38.34%	38.16%	43.32%	54.17%	48.13%	49.77%	47.98%	45.27%
Grand Tot:	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%	100.00%

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 2018, la Division de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et assises ont effectuées 221 contrôles de suivi.

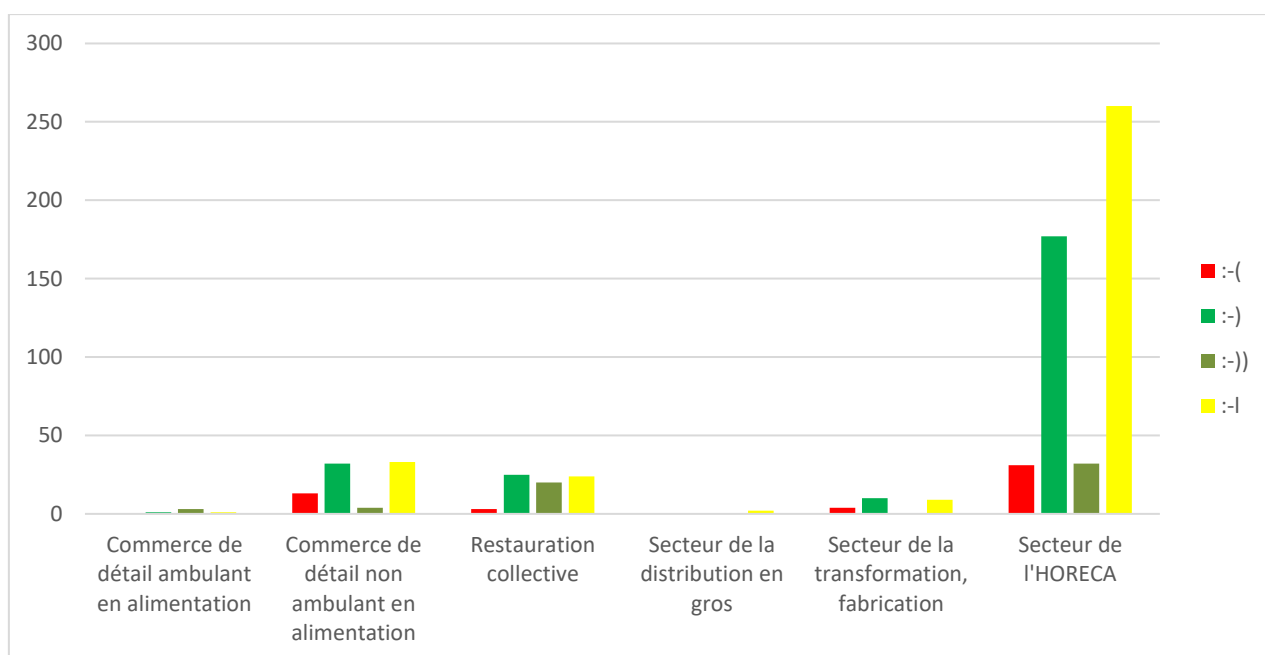


Tableau: Représentation graphique des résultats des contrôles par secteurs hors prélèvements

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 accises ont rédigés pour l'année 2018 6 procès-verbaux pour infractions graves et /ou répétitives à la législation alimentaire.

A noter que le PV est une procédure pénale, procédure qui est longue, fastidieuse et qui nécessite la présence d'un OPJ.

Activité complémentaire

Au cours de l'année 2018, 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 accises a procédé à 107 prélèvements d'échantillons dans des établissements HORECA, prélèvements qui ont pu être réalisés séparément ou conjointement aux inspections.

Row Labels	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Direction de la santé	938	744	772	883	831	783	793
Commerce de détail ambulant en alimentation	20	9	21	12	6	5	3
Commerce de détail non ambulant en alimentation	624	555	548	648	572	556	557
Restauration collective	9	28	19	6	25	17	14
Secteur de la distribution en gros	31	23	26	36	33	30	32
Secteur de la transformation, fabrication	45	41	59	78	83	69	74
Secteur de l'HORECA	209	88	99	103	112	106	113
Douanes et accises	52	27	184	166	118	107	85
Commerce de détail ambulant en alimentation					1		
Commerce de détail non ambulant en alimentation	9			1			
Restauration collective	1	1		1			1
Secteur de la transformation, fabrication			1	13			
Secteur de l'HORECA	42	26	183	151	117	107	84
Grand Total	990	771	956	1049	949	890	878

Tableau : Nombres de prélèvements par administration et secteur d'activité

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

5. Conclusions

Le but de la Division de la sécurité alimentaire est d'amener les entreprises au-dessus de 75% de conformité afin d'assurer un bon niveau de sécurité alimentaire. Nous constatons néanmoins notre partielle impuissance à faire évoluer un grand nombre d'établissements de la médiocrité vers un état de conformité satisfaisant.

Cette tendance est en 2018 sensiblement la même qu'en 2017, respectivement 48% et 49% des établissements se contentant d'un résultat médiocre.

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.