



Campagne de contrôle 2019 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 2019.

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 2019. 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 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'analyses 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 1/8

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 2/8	

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 différentes natures : 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 3/8

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

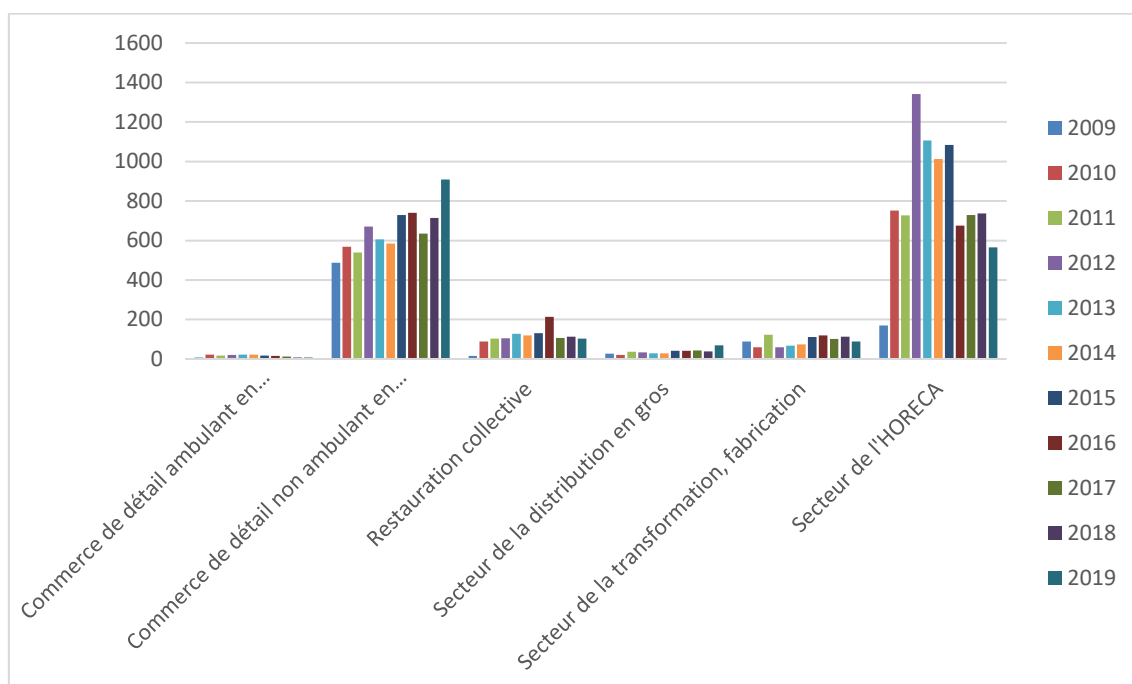


Tableau: Evolution graphique du nombre de contrôles par secteurs hors prélèvements

Le graphe ci-dessus montre l'évolution des contrôles tous secteurs confondus hors activités de prélèvement d'échantillons. On y remarque une diminution des contrôles réalisés dans le domaine Horesca depuis 2016, cette tendance s'est poursuivie légèrement en 2019. Ceci est dû principalement au fait que les agents de l'Administration des douanes et accises affectés au contrôle alimentaire doivent aussi assurer des tâches 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.

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 4/8	




>= 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 2019					
Résultats des contrôles	<50 %	50-75 %	75 - 90 %	> 90 %	Grand Total
Inspection	51	300	323	106	780
Commerce de détail ambulant en alimentation			2	3	5
Commerce de détail non ambulant en alimentation	7	49	91	37	184
Restauration collective		4	48	31	83
Secteur de la distribution en gros	1	5	6	3	15
Secteur de la transformation, fabrication	7	10	6		23
Secteur de l'HORECA	36	232	170	32	470
Suivi		3	1		4
Commerce de détail non ambulant en alimentation			1		1
Secteur de l'HORECA		3			3
Grand Total	51	303	324	106	784

Tableau: Représentation graphique du résultat des contrôles par secteurs pour 2019, hors prélèvements

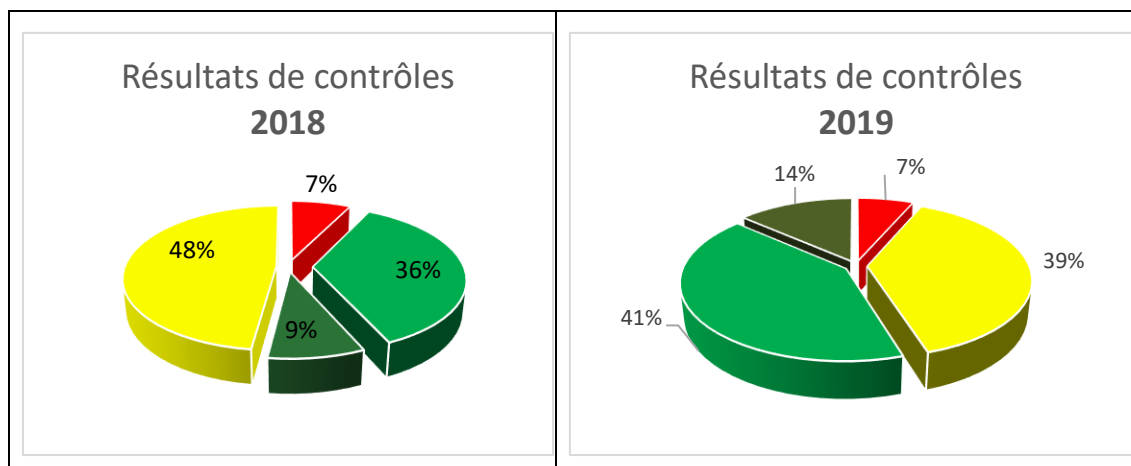
La Division de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et accises ont effectués en 2019, 784 contrôles, ce résultat est stable par rapport à l'année précédente.

En 2019, comme pour l'année précédente, la Division de la sécurité alimentaire a disposé pour le domaine de l'HORECA 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'HORECA.

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.

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 5/8	

Les agents de la Division de la sécurité alimentaire ont réalisé en 2019, 50 contrôles de type accompagnement. Lors de ces accompagnages, 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 2019, un score de non-conformité <50% représentent environ 7 % des contrôles. Ce résultat est identique à l'année précédente.

A l'opposé, on a 14 % des exploitations qui ont un score >90%. Dans ce cas, il s'agit d'une progression de 5% par rapport à l'année précédente.

Ces chiffres montrent une 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 39% des exploitations qui ont un score de conformité entre 50 et 75%, et, 41 % des exploitations qui ont un score entre 75% et 90%.

D'une manière générale, nous avons sur cette année une progression du nombre d'établissements avec un taux de conformité satisfaisant. Cela s'explique partiellement par un nombre d'inspection plus important dans le domaine du commerce alimentaire où les résultats de contrôle sont plus satisfaisants.

Score	Années									Grand Total
		2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	
:(5.37%	5.20%	6.87%	7.72%	6.59%	11.42%	7.47%	6.30%	6.86%
:-)		33.05%	32.52%	31.42%	31.29%	35.95%	33.33%	35.63%	43.55%	34.13%
:-))		23.24%	24.11%	18.47%	6.82%	9.33%	5.48%	8.62%	14.96%	15.00%
:-		38.34%	38.16%	43.24%	54.16%	48.13%	49.77%	48.28%	35.19%	44.01%
Grand Total		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

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 6/8	

Lorsqu'un premier contrôle donne un résultat de conformité <70%, une visite de suivi a lieu.

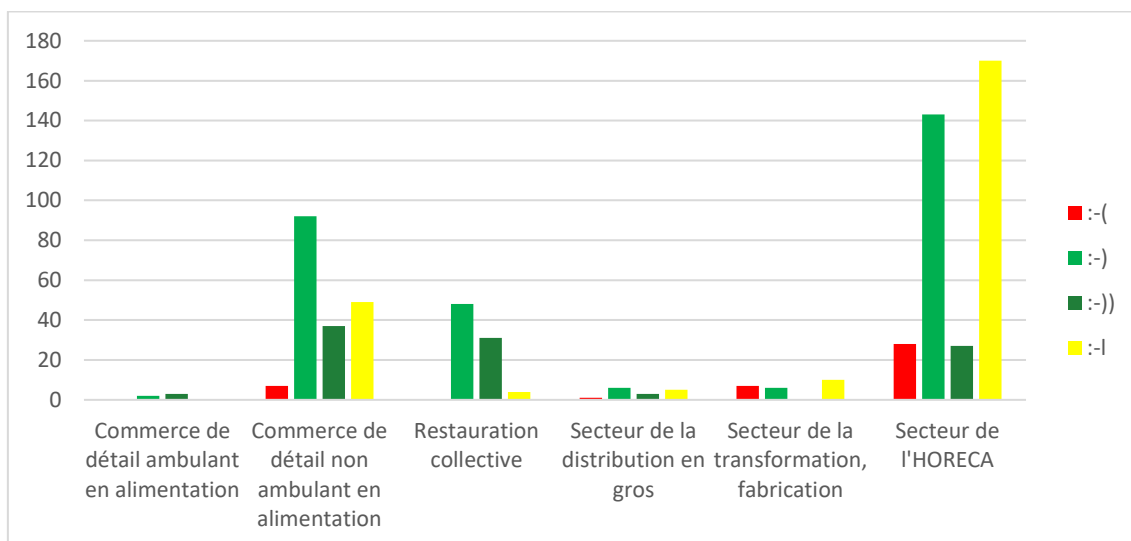


Tableau: Représentation graphique des résultats des contrôles par secteurs hors prélèvements

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.

Il peut être également relevé que les résultats de contrôle sont sensiblement meilleurs au sein des établissements de restauration collective.

La Division de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et accises ont rédigés, pour l'année 2019, 1 procès-verbal 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 2019, 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 72 prélèvements d'échantillons dans des établissements HORECA, prélèvements qui ont pu être réalisés séparément ou conjointement aux inspections.

	2015	2016	2017	2018	2019
Direction de la santé	839	798	747	776	811
Commerce de détail ambulant en alimentation	12	6	5	3	3
Commerce de détail non ambulant en alimentation	604	540	519	537	624
Restauration collective	6	25	16	15	3
Secteur de la distribution en gros	36	33	30	32	44
Secteur de la transformation, fabrication	78	83	70	75	46
Secteur de l'HORECA	103	111	107	114	91
Douanes et accises	169	118	107	86	74
Commerce de détail ambulant en alimentation		1			
Commerce de détail non ambulant en alimentation	1				1
Restauration collective	1			1	1
Secteur de la transformation, fabrication	13				
Secteur de l'HORECA	154	117	107	85	72
Grand Total	1008	916	854	862	885

Tableau : Nombres de prélèvements dans les établissements enregistrés 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 une évolution vers une plus grande conformité des résultats de contrôle en 2019. Le pourcentage des établissements ayant un bon résultat de contrôle passe ainsi de 45 % à 55%. Cette amélioration est partiellement due à une plus grande part d'établissements contrôlés dans le secteur du commerce des denrées alimentaires.

Les établissements qui se situent dans un niveau de contrôle médiocre sont moins nombreuses en 2019, ils baissent respectivement de 48% à 39%.

Globalement, les résultats de contrôle en 2019 tendent vers une légère amélioration.