



Campagne de contrôle Inspections et contrôles hygiène 2021

La présente campagne de contrôle a été effectuée par des agents de la Division de la Sécurité Alimentaire, Direction de la Santé du Ministère de la Santé, dans le courant de l'année 2021.

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 soit par les agents de contrôle de l'Administration des douanes et accises, soit par les agents de la Division de la sécurité alimentaire. 4 personnes de la douane et 4 personnes de l'équipe de la Division de la sécurité alimentaire ont assuré ce contrôle en 2021. Un système régulier de supervision par la Division de la sécurité alimentaire permet de garantir des contrôles indépendants et uniformes.

Les autres contrôles ont été exclusivement assurés par le personnel de la Division de la sécurité alimentaire, soit par 7 ETP dont 1 ETP en cours de formation.

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.

Division de la sécurité alimentaire	7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu	
FC/LZ/PH	23/08/2018	DOC-153 Rev06	Page 1/7



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 contrôle. L'ensemble des scores de tous les critères de contrôle nous permet de calculer un pourcentage de conformité globale de l'établissement.

Les principales bases réglementaires des contrôles sont :

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les métiers de la bouche Chambre des métiers ;
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour établissements de restauration HORESCA ;
- Guide de l'entente des Foyers de jour ;
- 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 28 juillet 2018, instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires.

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.

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.

Afin de faciliter la compréhension des problèmes les plus observés sur le terrain, 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

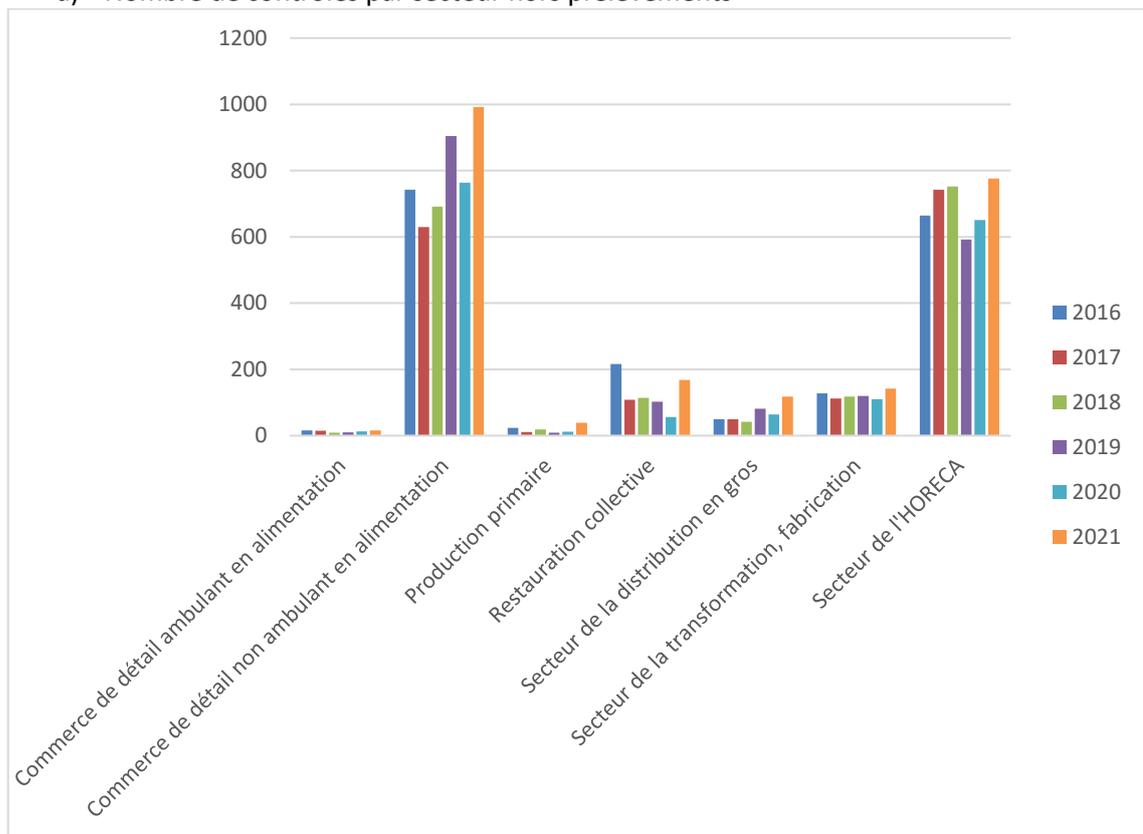
Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FC/LZ/PH	23/08/2018	DOC-153 Rev06	Page 2/7



2. Les résultats

Diagrammes récapitulatifs pour les inspections

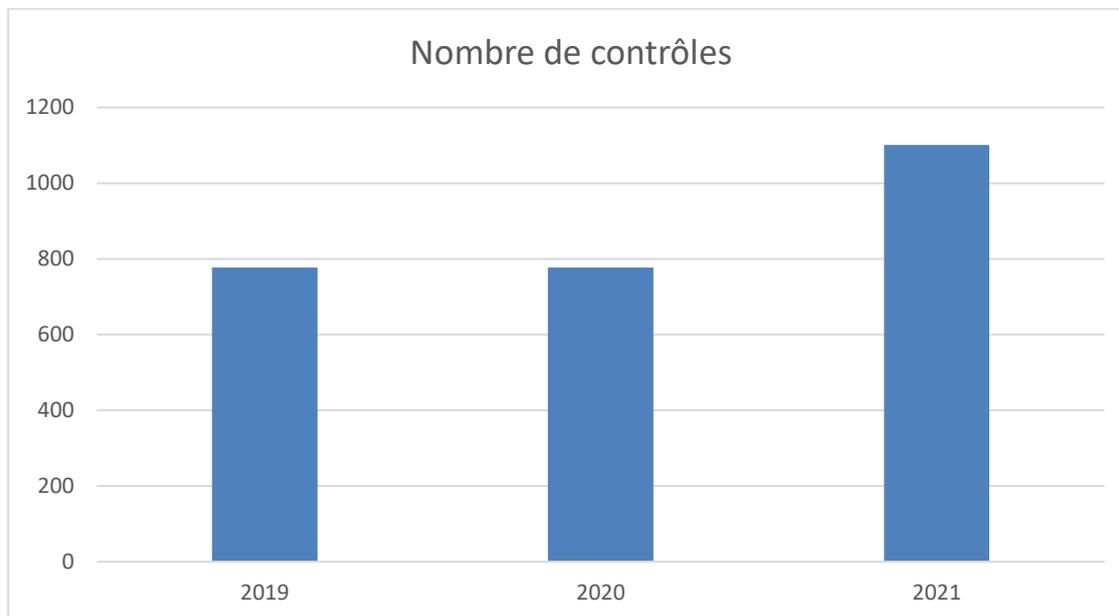
a) Nombre de contrôles par secteur hors prélèvements



Le graphe ci-dessus montre l'évolution des contrôles tous secteurs confondus, activités de prélèvement d'échantillons inclus.

On y remarque une augmentation des contrôles réalisés dans les domaines Horesca, de la restauration collective et du commerce. 2021 marque en effet une reprise d'activité après une année 2020, marquée par la crise sanitaire.

L'année 2021 marque donc une reprise des activités de contrôle bien que la crise liée à la pandémie de COVID19, ait encore entraîné la fermeture du secteur Horesca pendant plusieurs mois. L'organisation de la division et les contrôles ont été moins fortement impactés que l'année précédente, nécessitant tout de même une réorganisation des contrôles sur le terrain.

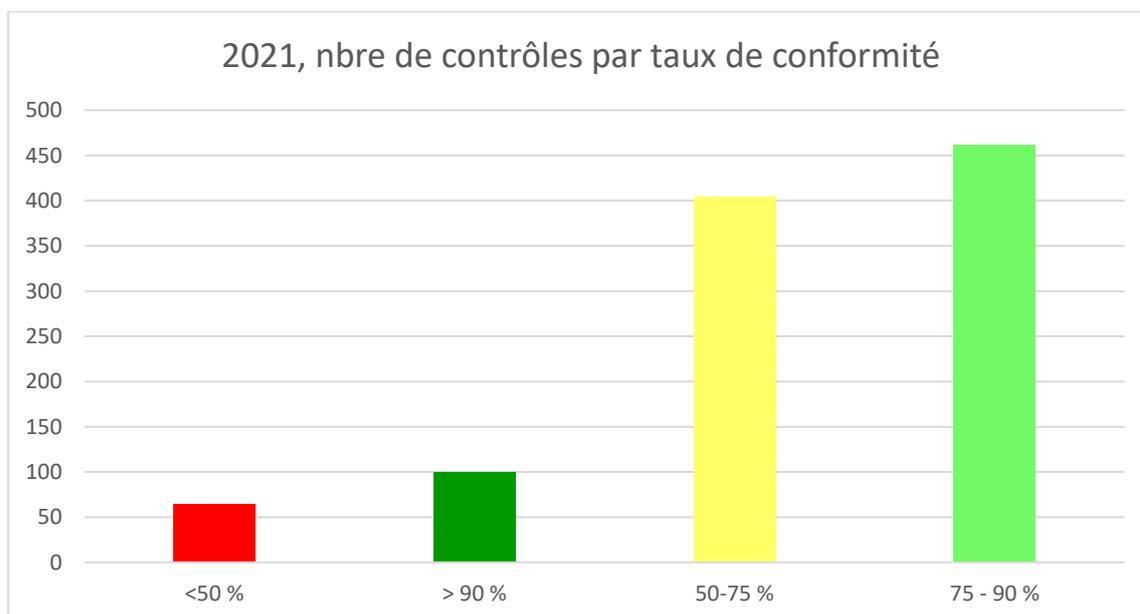


Le nombre de contrôles comprend les inspections, les contrôles de type vérification, les contrôles de suivis et les audits.

b) Résultats des contrôles

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.



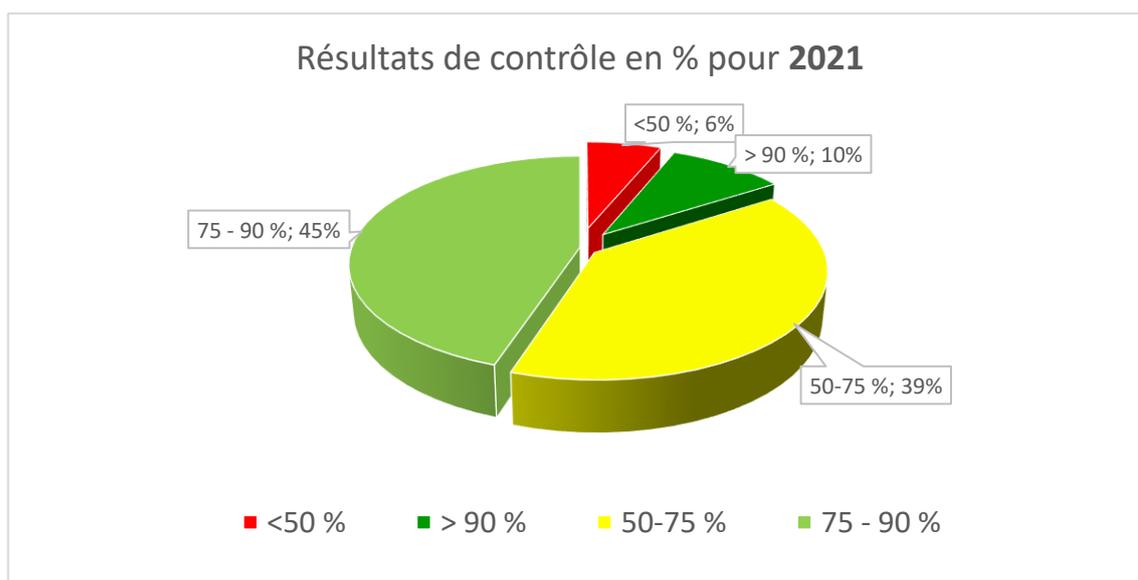


La Division de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et accises ont effectués en 2021, 1030 contrôles (inspections et suivis), ce résultat est en nette progression (quantitativement et qualitativement) par rapport à l'année précédente.

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.

	<50 %	> 90 %	50-75 %	75 - 90 %	Total
activité administrative		1			1
Commerce de détail ambulat en alimentation			2	2	4
Commerce de détail non ambulat en alimentation	14	17	83	95	209
Importation de pays tiers (provenance hors UE)			2		2
Restauration collective	2	44	10	64	120
Secteur de la distribution en gros	1		5	2	8
Secteur de la transformation, fabrication	2	4	9	29	44
Secteur de l'HORECA	45	34	293	269	641
Secteur des Services entre entreprises				1	1
Grand Total	64	100	404	462	1030

Pour ce qui concerne la distribution des contrôles, ceux-ci ont lieu principalement comme on peut le voir dans le tableau ci-dessus dans les établissements de type Horesca, de type commerce de détail et de type restauration collective.





Les exploitations qui ont en 2021, un score de non-conformité <50%, représentent environ 6% des contrôles. Ce résultat est identique à l'année précédente. Deux établissements ont fait l'objet d'une mesure administrative de fermeture de 48h00 pour mise en conformité.

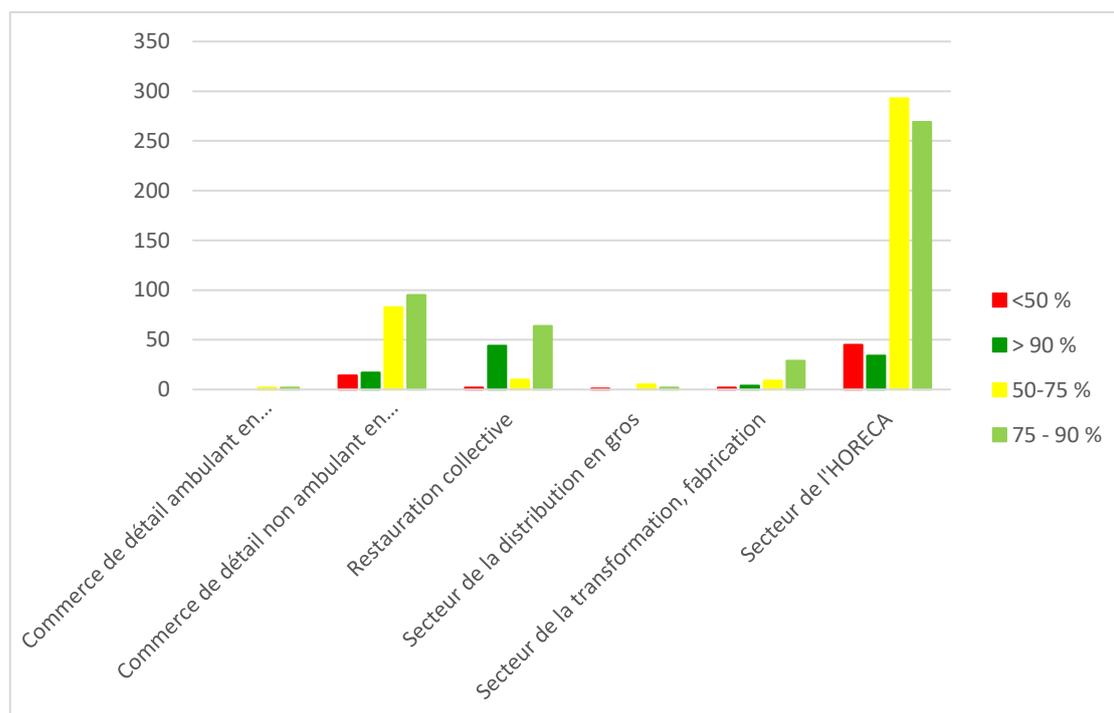
A l'opposé, on a 10% des exploitations qui ont un score >90%. Il s'agit ici d'une avancée de 1% par rapport à l'année précédente.

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, 45 % des exploitations qui ont un score entre 75% et 90%.

D'une manière générale, nous avons sur cette année 2021:

- un statu quo des graves non-conformités ;
- un légère augmentation des établissements qui sont excellents ;
- et une progression du nombre d'établissements avec un taux de conformité moyen.

Lorsqu'un premier contrôle donne un résultat de conformité inférieur à 70%, une visite de suivi est programmée. Ce nouveau contrôle peut être, selon la gravité, très rapproché du 1^{er} contrôle lorsque ce dernier a un résultat inférieur à 50%.



Si on regarde au sein des différents secteurs d'activité dans le diagramme ci-dessus, 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.

3. 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 d'une part un statu quo pour ce qui est des non-conformités sévères observées et, d'autre part, une plus grande part des établissements qui se situent dans la zone 50-75% de conformité.

Un ensemble de mesures sont à l'étude pour encourager les établissements à sortir de cette zone de médiocrité de manière à atteindre un bon niveau de conformité.

Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	 (352) 2477 5620  (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FC/LZ/PH	23/08/2018	DOC-153 Rev06	Page 7/7