



Campagne de contrôle Microbiologique 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 contrôler la sécurité microbiologique des denrées alimentaires mises sur le marché luxembourgeois ou disponibles aux consommateurs sur l'ensemble du pays.

Agents de contrôle

Les contrôles microbiologiques se rapportent aux prélèvements et analyses d'échantillons. Ceux-ci sont hebdomadaires et sont effectués au rythme d'environ 30 prélèvements par semaine. Les échantillons provenant des établissements de l'HORESCA sont prélevés soit par des agents de l'Administration des douanes et accises, soit par les agents de contrôle de la Division de la sécurité alimentaire. Le reste est prélevé par les agents de la Division de la sécurité alimentaire dans les établissements de production situés au Luxembourg ou dans les commerces luxembourgeois.

Evaluation

Les denrées alimentaires qui ont fait l'objet d'un contrôle analytique de nature microbiologique sont évaluées par le personnel de la Division de la sécurité alimentaire. Tout exploitant chez qui il y a eu prélèvement d'échantillons obtiendra ainsi un rapport d'appréciation détaillant quelle est la qualité bactériologique obtenue à l'analyse ainsi que les éventuelles mesures correctives à appliquer.

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

- De bonne qualité bactériologique ;
- De qualité bactériologique médiocre au regard des bonnes pratiques d'hygiène ;
- De qualité bactériologique insatisfaisante au regard des BPH ;
- De qualité bactériologique médiocre ;
- De qualité bactériologique insatisfaisante ou de qualité Non-conforme ;
- De qualité bactériologique inacceptable avec risque pour la santé humaine.

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 1/5

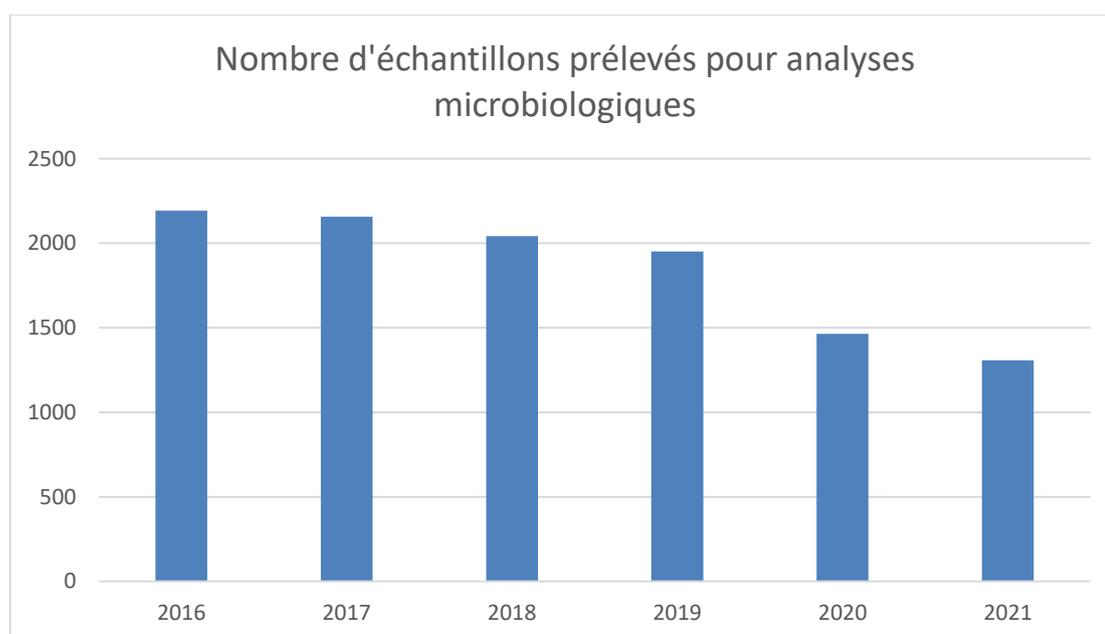


L'appréciation et l'interprétation des analyses microbiologiques se fait sur base des règlements et documents suivants :

- Règlement (CE) 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Recueil des critères microbiologiques applicable aux denrées alimentaires <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/professionnel/Denrees-alimentaires/Qualite-microbiologique.html>
- 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 alimentaire

2. Les résultats

2.1. Nombre d'échantillons prélevés pour effectuer des analyses microbiologiques



Le nombre d'échantillons prélevés à des fins d'analyses microbiologiques diminue légèrement ces dernières années en raisons de :

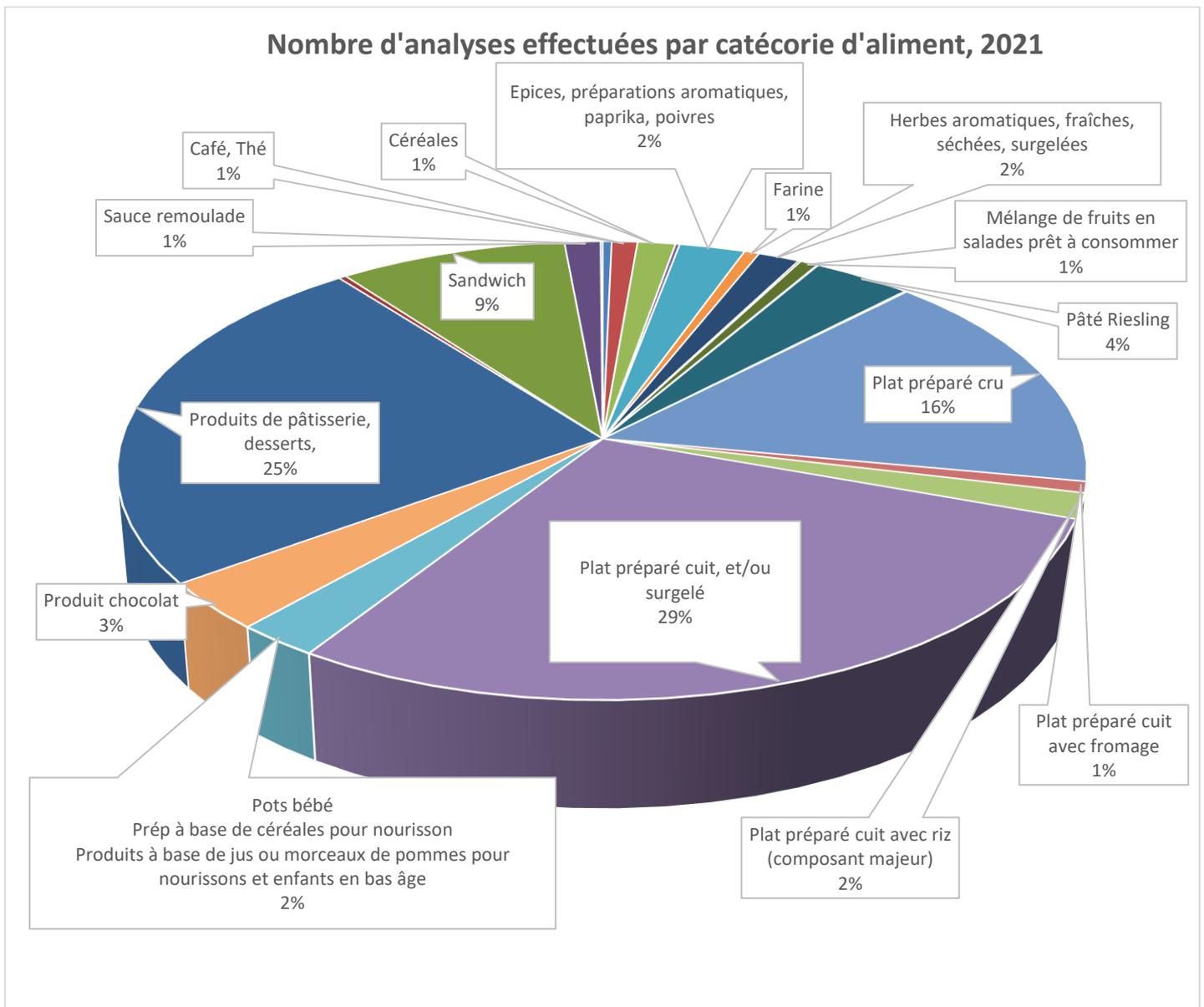
- La crise sanitaire et les différentes mesures de confinement ont modifié les plans de prélèvements ;
- L'historique de contrôle et le haut taux de conformité des analyses microbiologiques font que les prélèvements peuvent être mieux ciblés ;
- Une part des ressources peut être allouée à des prélèvements en vue de la réalisation d'autres analyses.

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 2/5



Les échantillons prélevés sont analysés sur plusieurs paramètres microbiologiques.

2.2. Tableau récapitulatif du nombre d'analyses effectuées par catégorie d'aliment en 2021





2.3. Discussions des données liées à la campagne de contrôle de paramètres microbiologiques

Le nombre total de tous les paramètres analysés en 2021 est de 7370. Ce nombre a légèrement augmenté par rapport à l'année précédente.

Des résultats microbiologiques, on peut en tirer les conclusions suivantes:

- Le taux de conformité absolue pour l'ensemble des analyses bactériologiques est d'environ 95.5%, en progression par rapport à l'année précédente;
- Environ 4% des échantillons contiennent uniquement des germes d'altération et peuvent être considérés sans risque pour le consommateur, mais laissent entrevoir que les règles de bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas correctement maîtrisées;
- Le taux de non-conformité absolu est d'environ 0,5% des échantillons prélevés, ils sont évalués de qualité bactériologique non-conforme voire inacceptable, c'est-à-dire qu'ils contiennent des germes pathogènes à des concentrations pouvant affecter la santé des consommateurs.

Par ailleurs, les résultats montrent également que les catégories d'aliments présentant le plus de risque sont les plats préparés cuits et crus ainsi que la pâtisserie.

	2018	2019	2020	2021
taux de conformité absolue (%)	94.8	94.8	93.5	95.5
NC absolue (%)	0.6	0.7	0.8	0.5
germes d'altération (%)	4.6	4.5	5.6	4

A noter que la Division de la sécurité alimentaire a pour compétence le contrôle des denrées alimentaires d'origine non-animale ainsi que les denrées alimentaires prêtes à la consommation. Cela explique le nombre restreint d'analyse pour les catégories de produit type « viande » ou « poisson » car ces produits sont contrôlés par l'Administration des services vétérinaires.

Les prélèvements d'échantillons de l'Administration des douanes et accises sont réalisés dans les établissements de type HORECA. Pour ce qui est de la Division de la sécurité alimentaire, les prélèvements sont réalisés principalement dans les établissements de commerce alimentaire.



Le tableau ci-dessous montre la répartition des contrôles (Nombre d'établissement où un prélèvement a été effectué) de type prélèvements, entre administrations concernées.

Prélèvements par secteurs	2016	2017	2018	2019	2020	2021
Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire : SEQUALIM						
Commerce de détail ambulat en alimentation	6	6	3	3	4	8
Commerce de détail non ambulat en alimentation	535	507	515	602	488	671
Production primaire	24	10	18	9	12	37
Restauration collective	25	18	16	4	1	2
Secteur de la distribution en gros	37	32	34	49	42	93
Secteur de la transformation, fabrication	84	80	76	62	57	81
Secteur de l'HOESCA	108	104	111	89	49	46
Douanes et accises						
Secteur de l'HOESCA	116	112	84	73	84	29

3. Conclusions/Discussions

Les résultats d'analyse pour l'année 2021 varient assez peu d'année en année. D'une manière générale, on peut conclure en disant qu'environ 99,5% des échantillons prélevés présentent un profil analytique qui ne pose pas de problème de sécurité alimentaire et qui ne portent donc pas atteinte à la santé des consommateurs. Pour le « petit » 0,5 % restant, la Division de la sécurité alimentaire demande des actions correctives et met au besoin en place des nouveaux prélèvements voire des inspections afin de s'assurer que les problèmes constatés ont bien été résolus et ne présentent plus de risques pour les consommateurs.