



Campagne de contrôle Inspections et contrôles hygiène 2020

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 2020.

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. 5 personnes ont partiellement assuré ce contrôle en 2020. 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 7 ETP dont 4 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.

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

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	23/08/218	DOC-153 Rev05
		Page 1/7



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

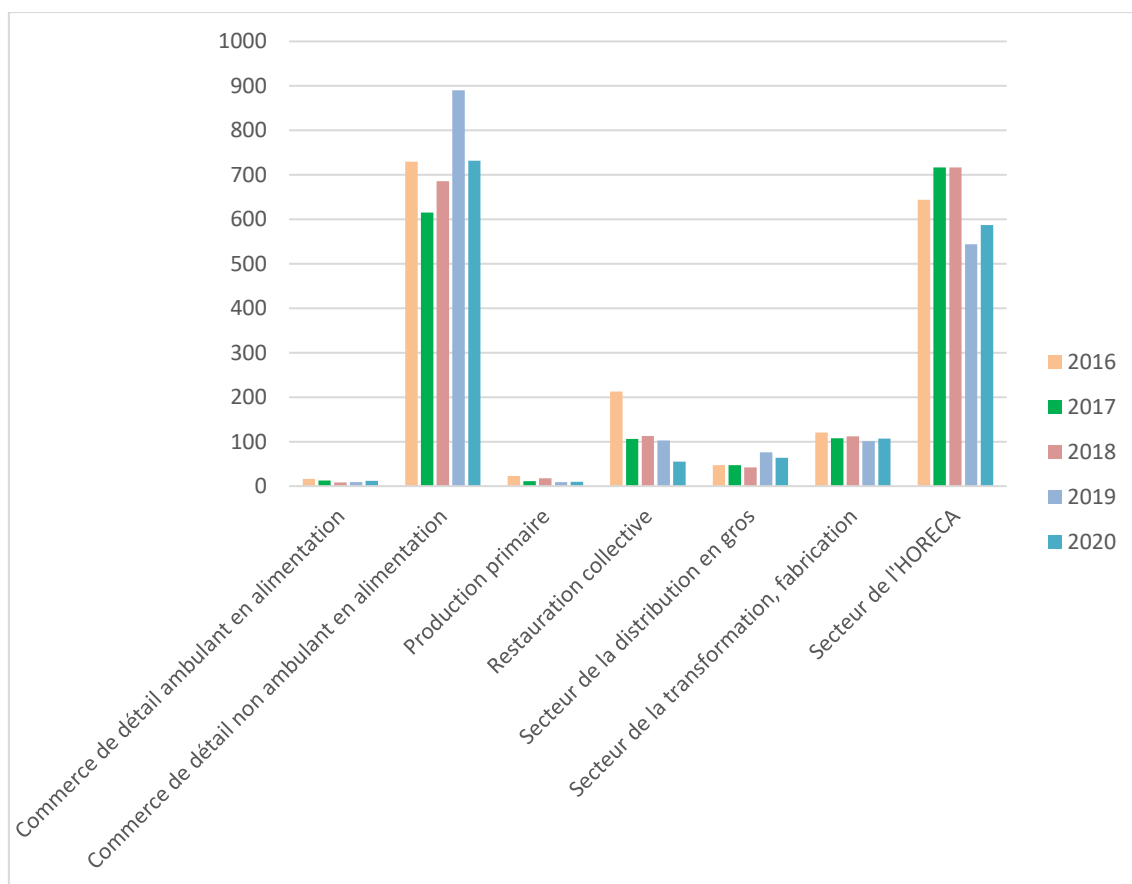
Division de la sécurité alimentaire		7A rue Thomas Edison L-1445 Strassen	(352) 2477 5620 (352) 2747 8068 e-mail : secualim@ms.etat.lu
FC/LZ/PH	23/08/218	DOC-153 Rev05	Page 2/7



2. Les résultats

Diagrammes récapitulatifs pour les inspections

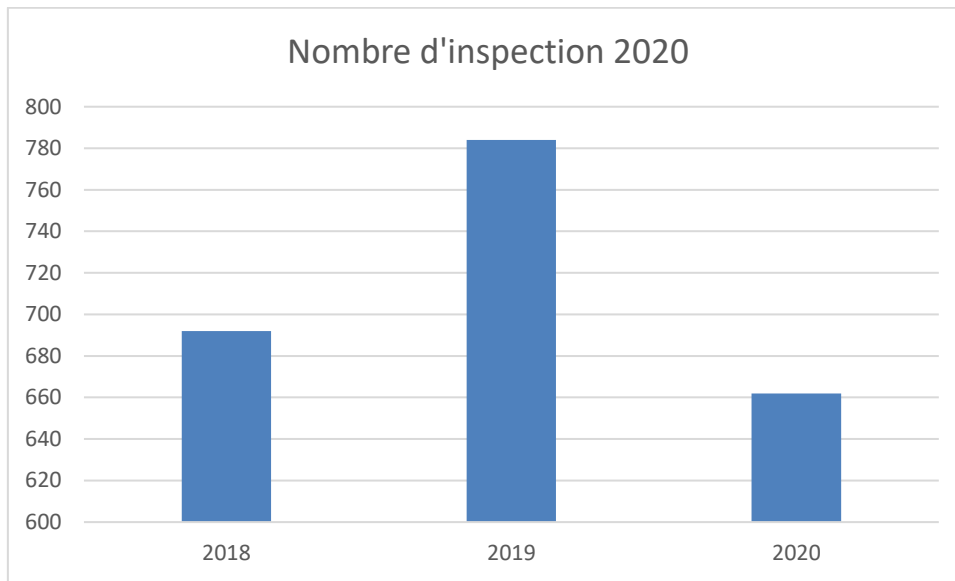
a) Nombre de contrôles par secteur hors prélèvements



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

On y remarque une diminution des contrôles réalisés dans le domaine Horesca depuis 2018, cette tendance s'est légèrement inversée en 2020, malgré la crise sanitaire.

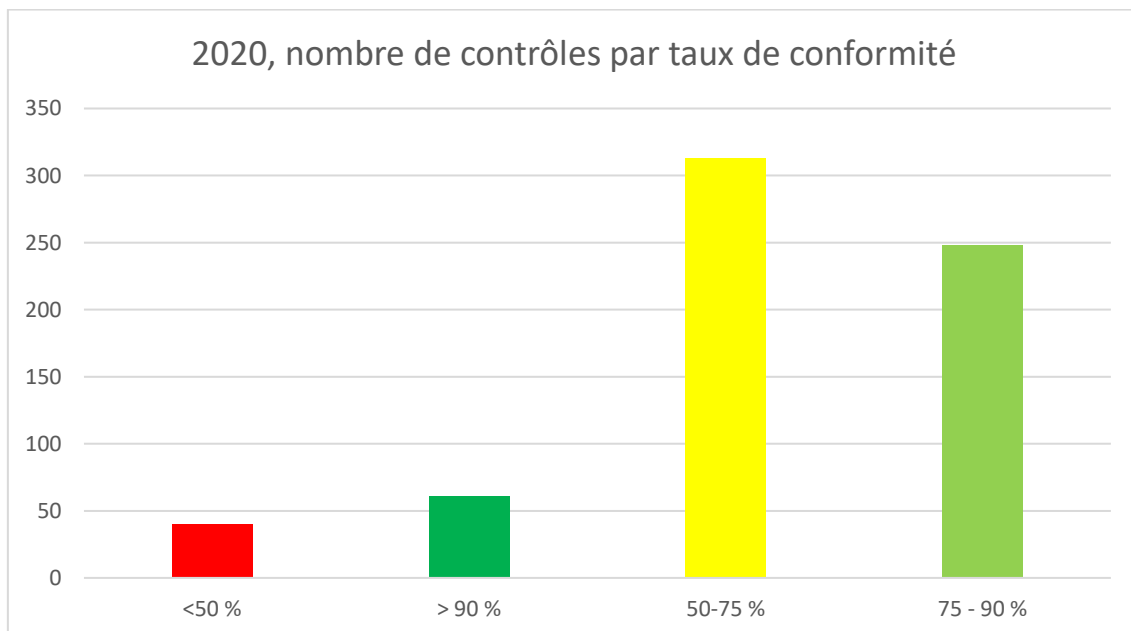
L'année 2020 a été marquée par la crise sans précédent liée à la pandémie de COVID19, entraînant la fermeture du secteur Horesca pendant 3 mois et demi, la mise à disposition de personnel à l'effort collectif (122 jours pour les inspecteurs alimentaires) et l'augmentation du télétravail. L'organisation de la division et des contrôles en a été fortement impactée entraînant une diminution des contrôles sur le terrain.



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.



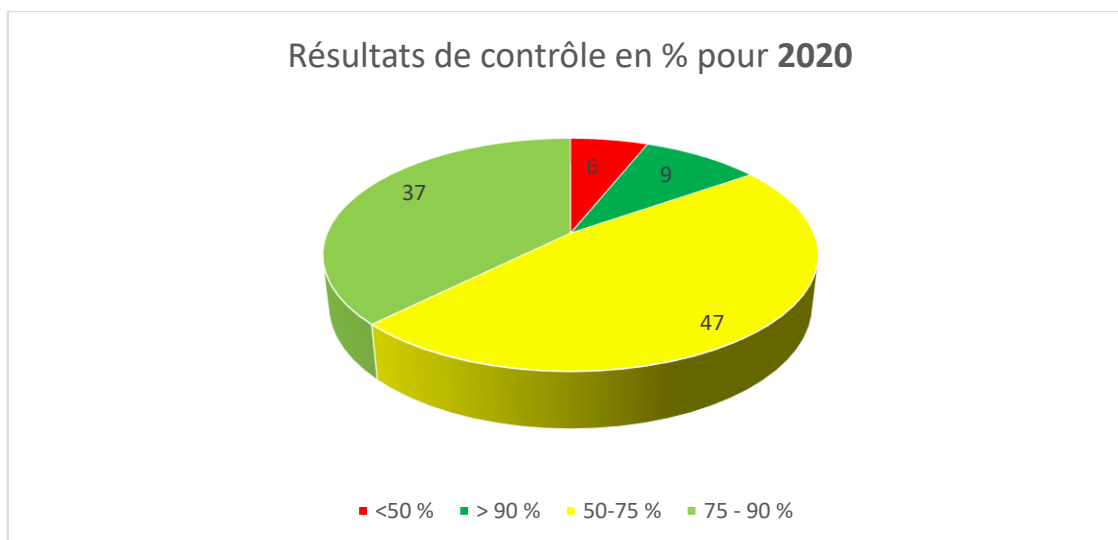


La Division de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et accises ont effectués en 2020, 662 contrôles de type inspection, ce résultat est comme attendu en recul par rapport à l'année précédente en raison de la crise sanitaire.

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 %	Grand Total
activité administrative		2			2
Commerce de détail ambulant en alimentation		5		3	8
Commerce de détail non ambulant en alimentation	8	20	71	61	160
Importation de pays tiers (provenance hors Union européenne)		1			1
Restauration collective		16	1	24	41
Secteur de la distribution en gros	2		3	3	8
Secteur de la transformation, fabrication		2	20	12	34
Secteur de l'HORECA	30	15	218	145	408
Grand Total	40	61	313	248	662

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 et de type commerce de détail.



Les exploitations qui ont en 2020, un score de non-conformité <50%, représentent environ 6% des contrôles. Ce résultat est en amélioration de 1% par rapport à l'année précédente.



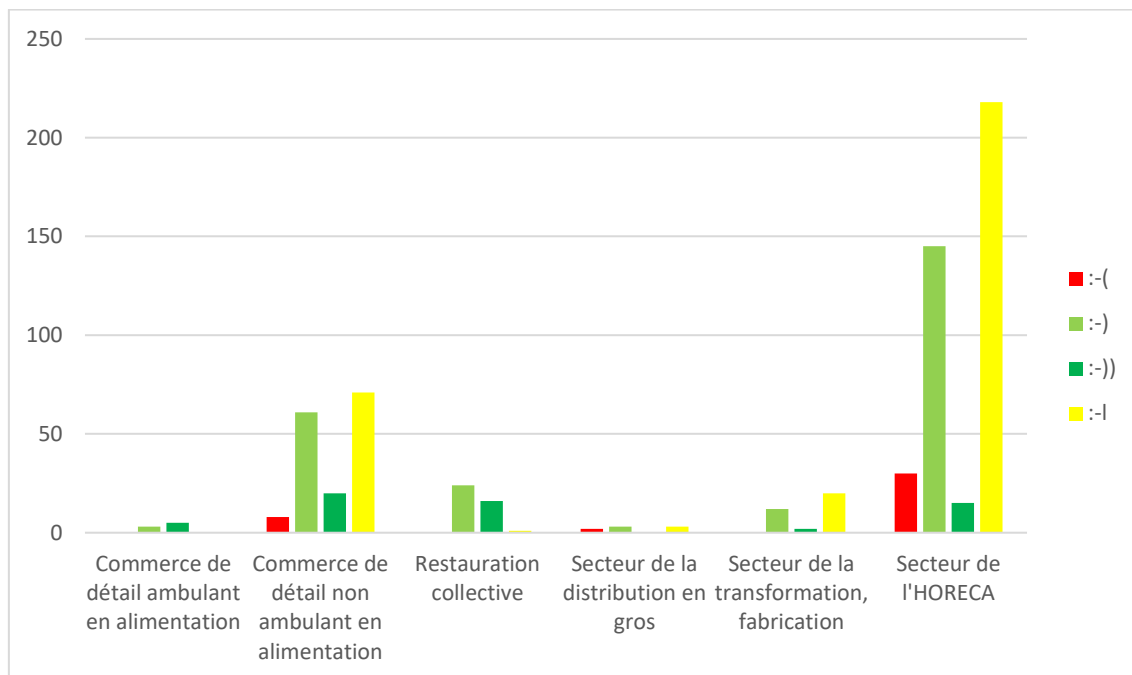
A l'opposé, on a 9% des exploitations qui ont un score >90%. Dans ce cas, il s'agit d'un recul de 5% par rapport à l'année précédente.

La majorité des exploitations se partagent un score entre 50 et 90%. On a ainsi 47% des exploitations qui ont un score de conformité entre 50 et 75%, et, 37 % des exploitations qui ont un score entre 75% et 90%.

D'une manière générale, nous avons sur cette année 2020:

- une baisse des graves non-conformités ;
- une baisse des établissements qui sont conformes ;
- 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 une évolution vers moins de non-conformités sévères et vers une plus grande part des établissements qui se situent dans la zone 50-75% de conformité.

Il est certainement trop tôt pour conclure sur une véritable tendance vers des résultats plus moyens. Les résultats obtenus doivent en effet être nuancés étant donné que tant le nombre de contrôles que les lieux de contrôle ont été impactés en cette année de crise sanitaire.

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	23/08/218	DOC-153 Rev05	Page 7/7