



Campagne de contrôle Microbiologique 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 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 40 prélèvements par semaine. Environ 1/2 des échantillons sont prélevés dans les établissements de l'HORESCA par les agents de l'Administration des douanes et accises. 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. Ces chiffres n'ont pas pu être maintenus au cours de cette année 2020 en raison de la crise sanitaire comprenant des périodes de confinement et la mise à disposition du personnel.

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.

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

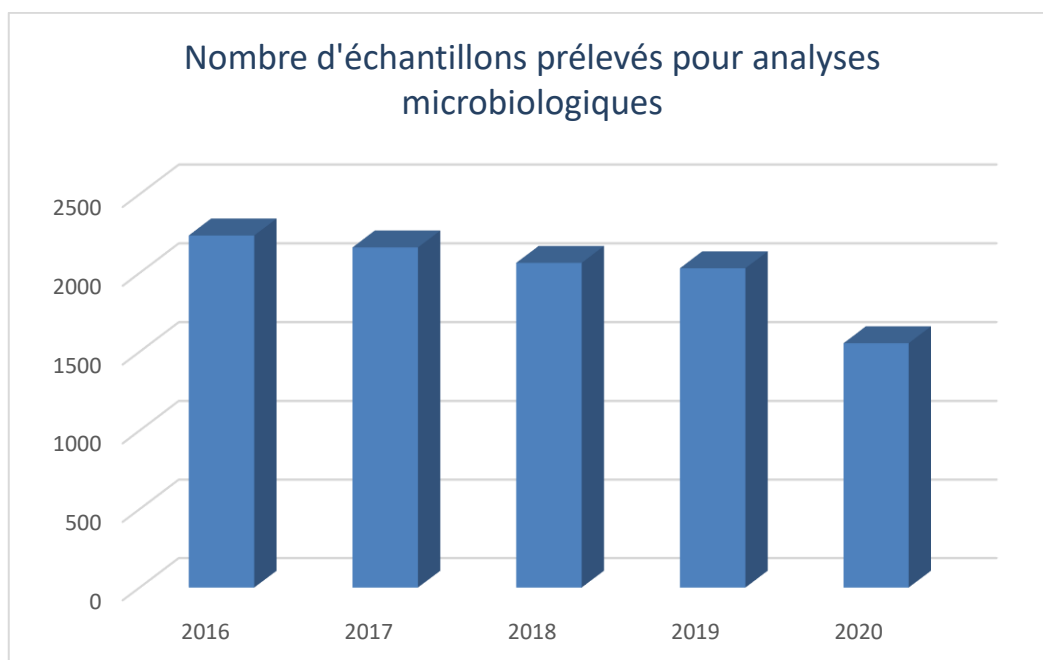
- Règlement (CE) 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires



- 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 alimentaires

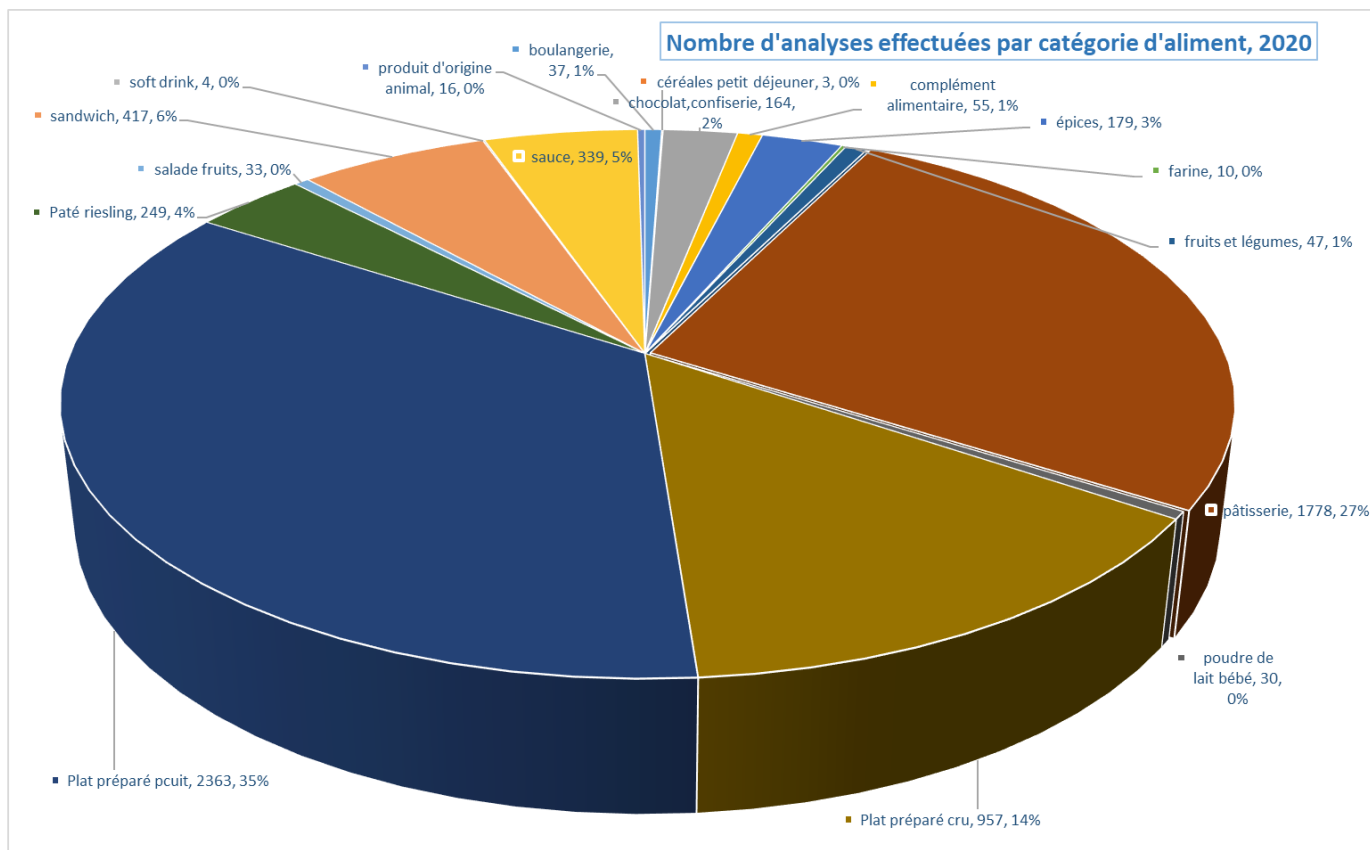
2. Les résultats

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





2.2. Tableau récapitulatif du nombre d'analyses effectuées par catégorie d'aliment en 2020



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

Le nombre total de tous les paramètres analysés en 2020 est de 7022. Ce nombre a baissé d'environ 30% par rapport à l'année précédente en raison de la crise sanitaire.

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

- Le taux de conformité absolue pour l'ensemble des analyses bactériologiques est d'environ 93.5%, sensiblement identique aux années précédentes;
- Environ 5,6% 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 0,8% 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
taux de conformité absolue (%)	94.8	94.8	93.5
NC absolue (%)	0.6	0.7	0.8
germes d'altération (%)	4.6	4.5	5.6

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

La quasi-totalité des prélèvements d'échantillons de l'Administration des douanes et accises est bien réalisée dans les établissements de l'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
Direction de la santé					
Prélèvements	906	855	846	882	699
Commerce de détail	533	502	511	594	468
Production primaire	23	10	17	9	10
Restauration collective	25	16	14	3	1
Secteur de la distribution en gros	35	31	34	47	42
Secteur de la transformation	84	77	76	60	55
Secteur de l'HORECA	110	108	109	86	46
Autre	194	185	185	146	101
Douanes et accises					
Prélèvements	117	109	83	72	80
Secteur de l'HORECA	116	109	82	70	80
Autre	1		1	2	



3. Conclusions/Discussions

Les résultats d'analyse pour l'année 2020 varient assez peu par rapport à l'année précédente. D'une manière générale, on peut conclure en disant que > 99% 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 » 1 % 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.