



Campagne de contrôle 2015 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 assises, Inspection santé, au cours de l'année 2015.

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 un système 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 assises. 8 personnes assurent ce contrôle fin 2015. 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 sont assurés par le personnel de la Division de la sécurité alimentaire. Ces contrôles ont été assurés par environ 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).

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 antérieurs, la survenue d'une plainte, 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 poids qui dépend de l'importance de ce critère (1, 3, 6 ou 9). Ainsi, nous calculons un score pour chaque critère de contrôle. L'ensemble des scores

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 1/11

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 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'action correctives, la Division de la sécurité alimentaire a prévu une série de fiches informatives téléchargeables sous :

http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/denrees_alimentaires/hygiene_alim/fiches_info/index.htm

!

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 2/11	

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.

3. Les méthodes

Inspections / suivis / vérifications / audits

Les contrôles peuvent être de différente nature : 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.

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.

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 3/11	

Check-lists

La Division de la sécurité alimentaire a élaborée une série de check-lists :

<http://www.securite-alimentaire.public.lu/professionnel/checkliste/secualim/index.html>

- Hygiène de base V2 2015 (contrôle sur base de 42 critères de contrôle)
- Hygiène manifestations et stands mobiles V2 2015 (contrôle abrégé)
- Hygiène petit commerce V1 2013 (contrôle pour les petits commerces)
- Hygiène commerce V1 2012 (contrôle supermarchés et grossistes)
- Prise de température et qualité des huiles (pour tous les contrôles)
- Incident de sécurité alimentaire (inondations, incendie, etc.)

Les checklists « version 2015 » ont été légèrement adaptées pour tenir compte notamment de l'évolution de la législation.

4. Les résultats

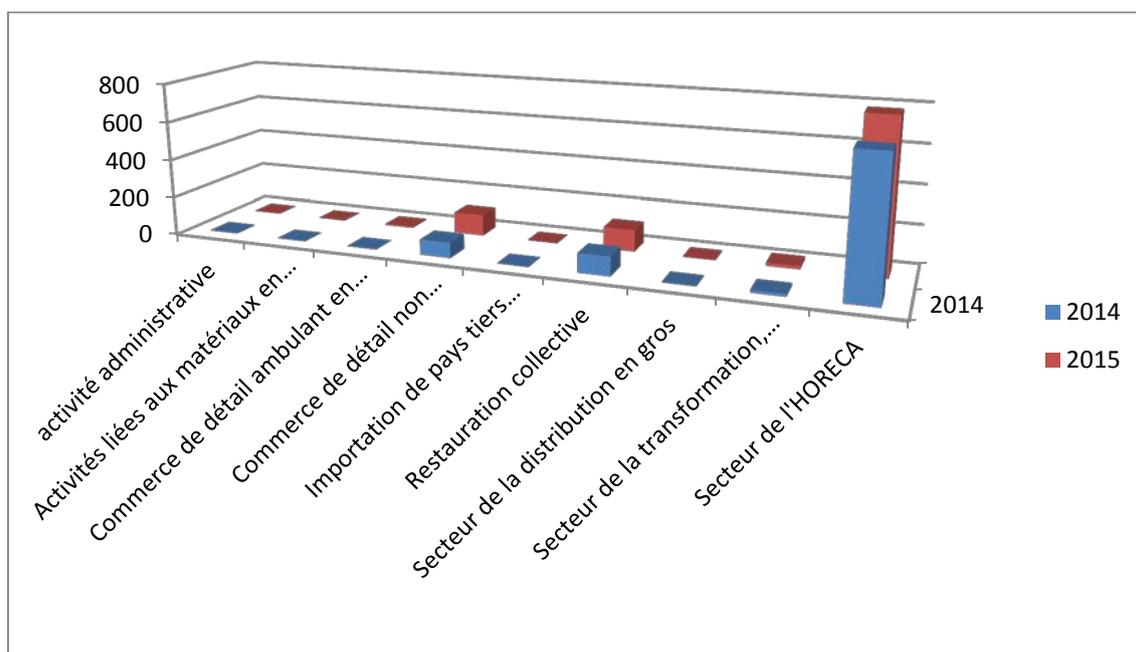


Tableau: Représentation graphique du nombre de contrôles par secteurs hors prélèvements

Le graphe ci-dessus montre l'évolution des contrôles tous secteurs confondus hors activités de prélèvement d'échantillons sur les deux dernières années. On y remarque une légère augmentation des contrôles réalisés sur 2015.

La Division de la sécurité alimentaire a mis en 2015 tout comme pour les années antérieures l'accent sur les contrôles au niveau de l'HORECA.

Le but recherché par la Division de la sécurité alimentaire est d'amener les exploitants d'établissements alimentaires à atteindre un niveau de conformité minimum de 75%.

Le calcul du degré de conformité d'un établissement donné par rapport aux exigences

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 4/11	

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.

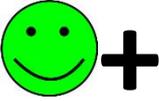
>= 90%	>=75% et <90%	>50% et <75%	<50%
			

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.

Résultats des contrôles	:-(:-	:-)	:-))
Inspection	66	366	186	53
activité administrative			1	
Commerce de détail ambulant en alimentation		2		2
Commerce de détail non ambulant en alimentation	6	41	13	4
Restauration collective	3	50	23	7
Secteur de la distribution en gros		1	1	
Secteur de la transformation, fabrication	2	7	2	
Secteur de l'HORECA	55	265	146	40
Suivi	10	172	124	15
Commerce de détail non ambulant en alimentation	2	19	13	
Restauration collective		6	14	8
Secteur de la distribution en gros				1
Secteur de la transformation, fabrication		1	1	
Secteur de l'HORECA	8	146	96	6
Vérification	1		1	
Secteur de l'HORECA	1		1	

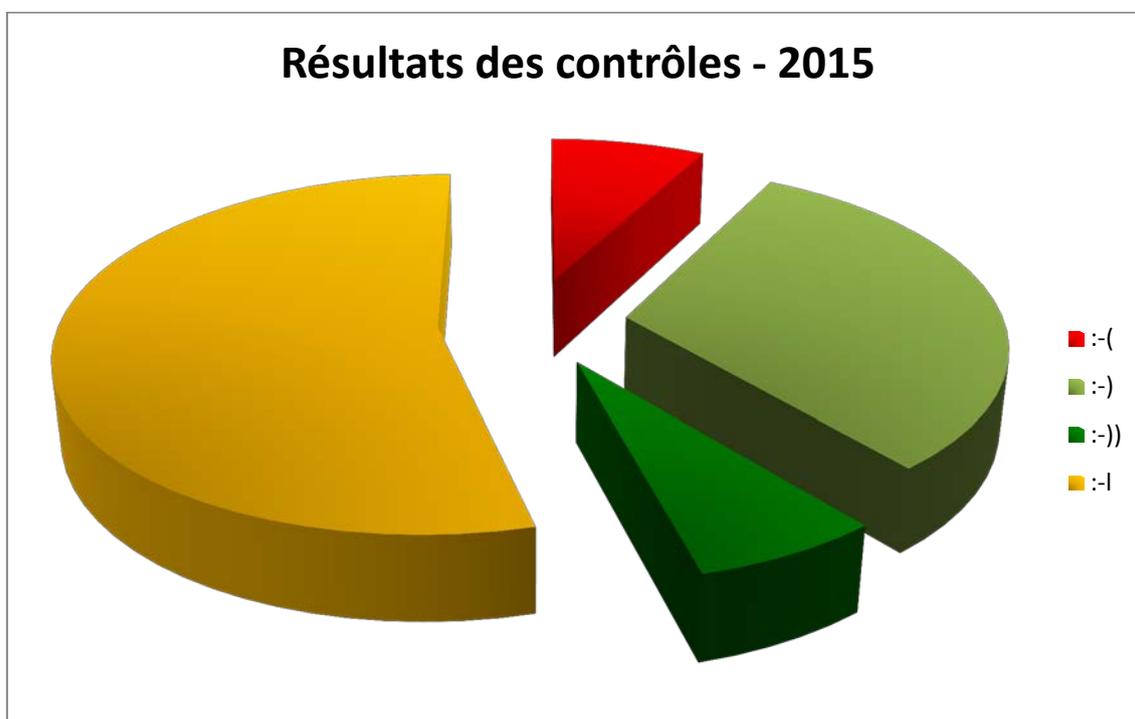
Tableau: Représentation graphique du résultat des contrôles par secteurs pour 2015, hors prélèvements

La Division de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et assises ont effectués en 2015, 994 contrôles. Ceci correspond à une hausse de 12% par rapport à 2014.

En 2015, la Division de la sécurité alimentaire a disposé de 4 agents de contrôle de l'Administration des douanes et accises sur le 1^{er} semestre, puis de 8 agents de contrôles pour le 2^{ème} semestre (suite à la formation de 4 nouveaux agents au cours du 1^{er} semestre 2015). Au cours du dernier trimestre 2015, les 8 agents opérationnels sur le terrain ont été incorporés au plan Vigilnat, ce qui a réduit leur disponibilité 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.

Les agents de la Division de la sécurité alimentaire ont réalisés en 2015, 53 contrôles de type accompagnement, dont 42 dans des établissements de l'Horeca. Lors de ces accompagnages, les agents de la Division de la sécurité alimentaire et les agents de l'Administration des douanes et assises 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 2015

Les exploitations qui ont, en 2015, un score de non-conformité <50% représentent 7.7% des

contrôles et c'est 1% de plus que pour l'année précédente. Ce pourcentage augmente légèrement depuis 3 ans.

:(% de non-conformité	2013	2014	2015
Contrôles hors prélèvements	5,2	6,7	7,7

A l'opposé, on a 6,8% des exploitations qui ont un score >90%. C'est une baisse importante par rapport à l'année précédente.

:)) % de non-conformité	2013	2014	2015
Contrôles hors prélèvements	24	18,8	6,8

La majorité des exploitations se partagent un score entre 50 et 90%. On a ainsi 54% des exploitations qui ont un score de conformité entre 50 et 75% et 31% des exploitations qui ont un score entre 75% et 90%. Par rapport à l'année précédente, on constate une progression des établissements qui restent entre 50 et 75%.

:- % de non-conformité	2013	2014	2015
Contrôles hors prélèvements	38,4	43	54,1

D'une manière générale, nous avons donc une progression d'établissements qui se maintiennent à un niveau que l'on pourrait qualifier de médiocre.

Taux de conformité au cours des années							
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
:(15,2%	24,7%	11,4%	5,4%	5,2%	6,8%	7,7%
:- 	34,8%	46,2%	48,8%	38,4%	38,4%	42,9%	54,1%
:-)	28,8%	22,7%	27,9%	33,2%	32,4%	31,5%	31,3%
:))	21,2%	6,5%	11,9%	23,1%	24,0%	18,8%	6,8%

Tableau reprenant le degré de conformité global des établissements par année

Lorsqu'un premier contrôle donne un résultat de conformité <70%, une visite de suivi a lieu. En 2015, la Division de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et assises ont effectuées 321 contrôles de suivi.

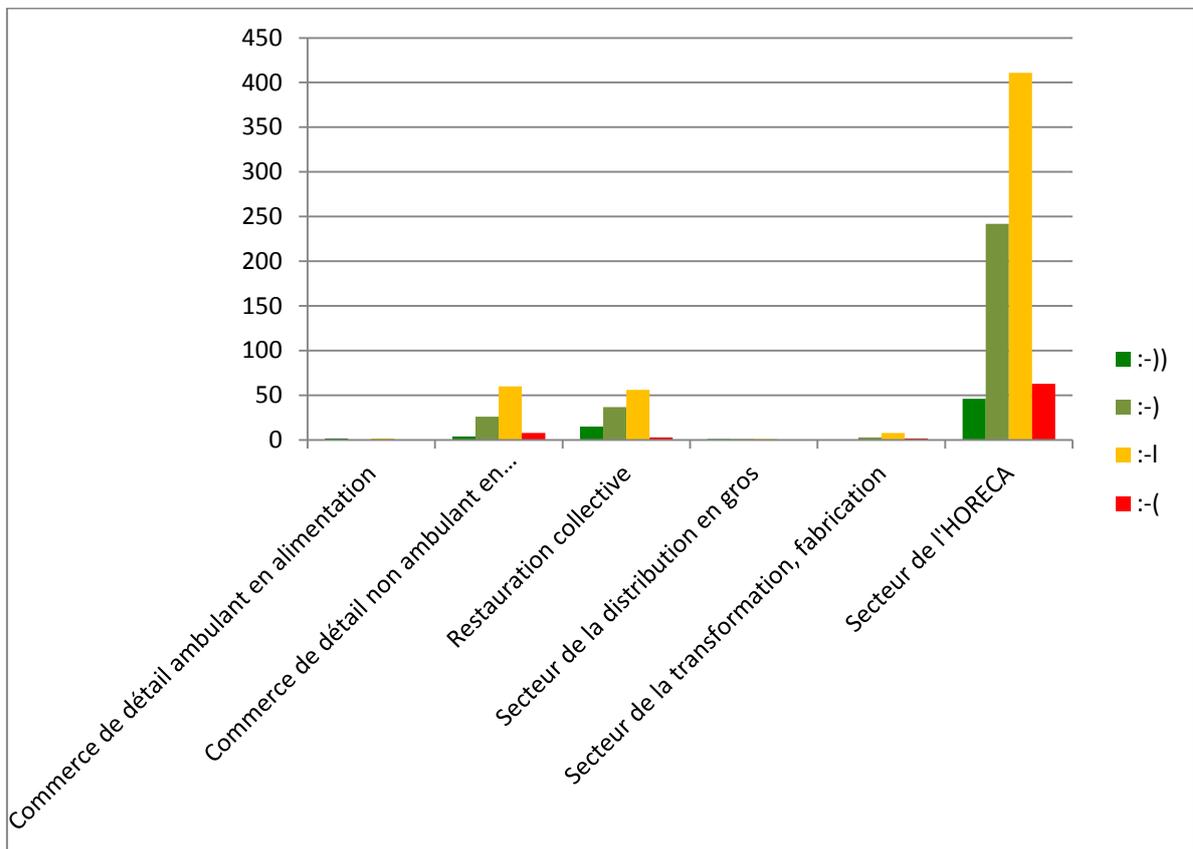


Tableau: Représentation graphique des résultats des contrôles par secteurs hors prélèvements

Si on regarde au sein des différents secteurs de contrôle, 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.

La Division de la sécurité alimentaire et l'Administration des douanes et assises ont procédé pour l'année 2015 à 14 procès-verbaux. Cela correspond au double du nombre de PV par rapport à l'année précédente. En résumé, au cours de l'année 2015, le nombre d'établissements ayant un résultat non-conforme ou médiocre a augmenté et cela s'est traduit par un nombre de PV plus élevé.

A noter que la Division de la sécurité alimentaire ne dispose pas d'autres mesures de sanctions que le PV, procédure qui est longue, fastidieuse et qui nécessite la présence d'un OPJ.

Activité complémentaire

Au cours de l'année 2015, 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 assises a procédé à 251 prélèvements d'échantillons dans des établissements HORECA, prélèvements qui ont pu être réalisé conjointement aux inspections.

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 8/11	

Evolution du nombre de contrôles	2011	2012	2013	2014	2015
Accompagnage	40	54	33	39	53
Commerce de détail non ambulants en alimentation		6	3	5	2
Restauration collective		1	1	1	9
Secteur de la transformation, fabrication		1		1	
Secteur de l'HORECA	40	46	29	32	42
Inspection	396	803	954	651	678
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments		1	2	1	
Commerce de détail ambulants en alimentation	2		11	2	4
Commerce de détail non ambulants en alimentation	15	51	67	71	68
Importation de pays tiers (provenance hors UE)				1	
Restauration collective	68	66	83	70	83
Secteur de la distribution en gros	2		5	2	2
Secteur de la transformation, fabrication	4	3	18	9	12
Secteur de l'HORECA	304	682	768	493	508
Prélèvement	931	1058	827	1029	1165
activité administrative	4	13	12	14	11
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments	19	17	19	15	16
Commerce de détail ambulants en alimentation	15	20	8	22	13
Commerce de détail non ambulants en alimentation	562	649	560	560	669
Importation de pays tiers (provenance hors UE)		3	8	8	14
Production primaire	14	11		23	43
Restauration collective	10	10	29	19	7
Secteur de la distribution en gros	29	27	17	16	31
Secteur de la transformation, fabrication	119	45	41	61	93
Secteur de l'HORECA	157	259	115	279	251
Secteur des Services	2	4	18	8	17
Suivi	253	391	207	247	322
activité administrative				1	
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments			1		
Commerce de détail ambulants en alimentation	1				
Commerce de détail non ambulants en alimentation	7	5	7	9	34
Restauration collective	23	26	12	28	28
Secteur de la distribution en gros					1
Secteur de la transformation, fabrication		2	2	2	2
Secteur de l'HORECA	222	358	185	207	257
Vérification	15	23	22	5	32
Activités liées aux matériaux en contact avec les aliments	1				
Commerce de détail ambulants en alimentation			3		2
Commerce de détail non ambulants en alimentation	1	6	1		8
Importation de pays tiers (provenance hors UE)			1		
Restauration collective	3	3		1	2
Secteur de la distribution en gros	1	1			
Secteur de la transformation, fabrication		3	1	2	3
Secteur de l'HORECA	8	9	16	2	17
Secteur des Services	1	1			

Tableau : Contrôles par secteur d'activité

Le tableau ci-dessus reprend le nombre de contrôles réalisés au courant des 5 dernières années par type d'inspection et par type d'établissement.

En 2015 ont été réalisés 2252 contrôles de sécurité alimentaire dans des établissements de la chaîne alimentaire (tous contrôles confondus). Les prélèvements et les inspections ont augmentés légèrement en 2015, ceci étant dû en partie au doublement des agents de contrôle de l'Administration des douanes et assises en cours de 2^{ème} semestre.

5. Conclusions

Finalement, par rapport au but qu'on s'est fixé d'amener les entreprises au-dessus de 75% de conformité pour assurer un bon niveau de sécurité alimentaire, nous constatons notre partielle impuissance à faire évoluer un grand nombre d'établissements de la médiocrité vers un état de conformité satisfaisant.

Cette tendance s'est nettement accrue en 2015 pour atteindre un niveau de 54% des contrôles se contentant d'un résultat médiocre lors d'un premier contrôle. Les moyens à notre disposition pour sanctionner ces établissements sont mal adaptés. En effet, la procédure de sanction pénale via procès-verbal au Parquet est très lourde et prend beaucoup de temps. Des sanctions administratives voire des taxes pour les recontrôles seraient des moyens plus adaptés pour faire évoluer le taux de conformité des établissements en question.

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 10/11

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 11/11