



Le magazine officiel des hôteliers,  
restaurateurs et cafetiers  
du Grand-Duché de Luxembourg  
pour tous les métiers de bouche



2012 N° 6

## Sécurité alimentaire des restaurants

# Qui contrôle, qui constate et qui sanctionne ?



**Nei Wiert**  
Nouveaux cafés  
et restaurants



**Rungis**  
Voyage avec l'Amicale  
au plus grand marché



**Sécurité alimentaire**  
Deux tiers des restaurants  
sont non conformes

## Sécurité alimentaire des restaurants

# Qui contrôle, qui constate



**Inspection sanitaire, laboratoire national de santé, administration des services vétérinaires, administration des douanes et accises, police, etc.... la liste des différents acteurs qui contrôlaient les restaurants était longue. A l'occasion d'une réorganisation administrative en 2009, cette « nébuleuse » a été restructurée. Aujourd'hui ce sont les Douanes qui contrôlent les restaurants, sous l'impulsion du Service de la sécurité alimentaire. Si ce service constate une défaillance du restaurant en question, il fait suivre le dossier au parquet, qui peut entreprendre une action, c'est-à-dire infliger une amende.**

Le service de la sécurité alimentaire a été créé en 2009 dans le cadre de la mise en application de la réglementation européenne pour réorganiser les contrôles de sécurité alimentaire au niveau du département de la santé.

Cette réorganisation était devenue nécessaire suite aux différentes crises alimentaires (grippe aviaire, vache folle...) qui avaient entraîné une refonte de la législation européenne. Les nouveaux règlements européens ont (entre autres) instauré le principe de précaution, défini les exigences de traçabilité et fixé les responsabilités des différents acteurs de la filière alimentaire. Il y a aussi eu une harmonisation des règles d'hygiène applicables dans les établissements alimentaires.

Au Luxembourg, dans le cadre de la simplification administrative on a décidé qu'une partie de l'ancienne Inspection sanitaire et une partie du Laboratoire national de santé intégrerait le Service de la sécurité alimentaire au sein de la Direction de la santé.

Le but de ce nouveau service est de contrô-

ler toutes les entreprises du secteur alimentaire en fixant par type d'entreprise (restaurant, traiteur, cantine, brasserie...) des procédures claires et standardisées.

En 2010, le Service de la sécurité alimentaire a renforcé sa collaboration avec l'Administration des douanes et accises qui dispose actuellement d'une vingtaine d'agents spécialisés en matière de contrôle de la chaîne alimentaire.

Aujourd'hui, en pratique ce sont donc les douanes qui avec huit agents sur le terrain contrôlent les établissements du secteur Horesca. Les cantines, par contre sont contrôlées par le service de la sécurité alimentaire.

Conformément à la législation, tous les établissements du secteur sont contrôlés sur une base régulière, c'est-à-dire tous les deux ans au Luxembourg. Ces contrôles doivent se faire à l'improviste et pendant les heures d'ouverture.

Par le passé certains exploitants ont éprouvé des problèmes à ce sujet, quelques contrôles ayant été faits pendant le service. Or en principe, les agents de contrôle essaient de minimiser l'impact du contrôle sur le fonctionnement normal de l'établissement.

Les douaniers contrôlent le restaurant en fonction d'une check-liste uniforme établi par le service de la sécurité alimentaire qu'ils doivent remplir en indiquant les éventuels manquements mineurs et majeurs. Chaque non-conformité constatée est accompagnée d'un texte qui explique en détail le manquement relevé.

# et qui sanctionne ?

Lorsque le travail sur le terrain est terminé, tout est encodé dans un système de données commun et le dossier revient au service de la sécurité alimentaire qui vérifie chaque rapport avant expédition. Un logiciel spécial calcule ensuite un taux de conformité qui est exprimé en pourcentage.

Le rapport final est ensuite envoyé au restaurant concerné qui peut ainsi prendre connaissance des manquements constatés et des mesures correctives à mettre en œuvre.

En fonction du taux de conformité, le restaurant sera éventuellement re-contrôlé, voire sanctionné.

Il existe aussi le cas où la Direction de la santé ferme directement un établissement. Mais cette procédure n'est effectuée qu'en cas de danger pour la santé, par exemple pour une maladie infectieuse et la fermeture n'est que provisoire : une suspension jusqu'à mise en œuvre des mesures correctives fixées.

## Que se passe-t-il après un contrôle ?

**Chaque restaurant qui a été contrôlé reçoit une copie du rapport pour voir où il se situe. En fonction de la note de satisfaction (taux exprimé en pourcentage) qu'il a obtenue, il doit s'attendre à un suivi.**

**Si le taux dépasse 90 %** tout est bien et la fréquence de contrôle de ce restaurant sera allongée à tous les trois ans.

**Si le taux se situe entre 75 % et 90 %**, la sécurité alimentaire est satisfaisante et le restaurant sera contrôlé à intervalles réguliers de deux ans.

**Si le taux se situe entre 60% 75 %**, le restaurant sera re-contrôlé plus régulièrement.

**Si le taux se situe en-dessous de la barre des 50%**, le restaurant est contrôlé une deuxième fois dans les jours qui suivent. S'il n'y a pas d'amélioration notable, un procès-verbal est envoyé au Parquet pour « Infractions multiples par rapport à la législation alimentaire ».

Le dossier est maintenant entre les mains de la justice et le juge peut par une procédure simplifiée infliger une amende de 300€ à 2000 €. En cas de récidive (après deux nouveaux contrôles concluants à des manquements graves) cette amende peut être plus sévère.

**Si le taux se situe entre 50% et 60%**, la procédure est la même que pour ceux qui ont moins que 50% sauf qu'il y a trois contrôles avant qu'un procès-verbal ne soit établi.

## Nouvelle réglementation sur l'étiquetage et sur les allergènes

Une récente législation européenne<sup>1</sup> qui devient applicable en décembre 2014 désire donner plus de droits aux consommateurs en obligeant les professionnels de la filière alimentaire à indiquer un certain nombre d'informations sur les aliments et même sur les denrées vendues en vrac.

Les établissements de restauration sont aussi concernés car les nouvelles règles adoptées par les députés européens précisent

que les informations sur les substances allergènes doivent accompagner les denrées alimentaires non emballées, notamment les plats proposés par les restaurants et les cantines. Les restaurateurs devront donc connaître parfaitement les ingrédients de leurs plats et indiquer sur la carte ou par un autre moyen si ces derniers contiennent un allergène. Il en existe une vingtaine comme par exemple les fruits à coque, les fruits de mer, la farine de blé ou encore les œufs.

<sup>1</sup>Règlement UE 1169/2011

## Entretien avec Patrick Hau

Ingénieur, Chef de service au Service de la sécurité alimentaire

# « Deux tiers des restaurants à Luxembourg ne satisfont pas aux prescriptions de sécurité alimentaire »



Patrick Hau

**Monsieur Hau. Depuis quelques temps, les contrôles sanitaires sont plus fréquents dans les restaurants. Existe-t-il une raison pour cet engouement ?**

**Patrick Hau :** Depuis 2009 la législation nous oblige à contrôler tous les établissements du secteur alimentaire à intervalles réguliers. Pour les restaurants cela correspond à une fois tous les deux ans ce qui équivaldrait à 1500 contrôles annuels. Pour l'instant nous n'arrivons qu'à 1.000 contrôles par an. C'est l'Administration des Douanes qui effectue les contrôles dans le secteur Horesca, dans le cadre d'une collaboration permanente entre nos deux administrations.

**Quels sont vos conclusions après trois ans de contrôles effectifs sur le terrain ?**

Nous publions tous les ans dans le cadre du rapport d'activité du département de la santé un exposé complet sur les contrôles de sécurité alimentaire.

Force est de constater qu'une partie importante des établissements de restauration ne sont pas conformes dans le domaine de la sécurité alimentaire. Plus de deux tiers des établissements contrôlés ont un taux de conformité sous la barre des 75% ce qui entraîne de notre part des contrôles de suivi.

**Y a-t-il des types d'établissements ou de cuisines qui sont plus concernés ?**

Il y a des bons élèves dans tous les types d'établissements et aussi des moins bons même si je dois dire que c'est dans les restaurants proposant une cuisine plus exotique, les établissements ethniques, que nous rencontrons le plus de difficultés. Mais comme je vous l'ai déjà dit, chez les établissements traditionnels, il y en a aussi qui doivent faire des efforts.

**Quels sont d'après vous les raisons principales qui font qu'un restaurant ne respecte pas les normes d'hygiène ?**

Il y en a des multiples. Dans certains cas, ce sont les locaux qui sont dans un mauvais état et le propriétaire ne veut pas faire les travaux nécessaires.

Mais souvent les exploitants ne voient pas l'importance de respecter les exigences réglementaires ou ne les connaissent tout simplement pas.

Trop peu de restaurateurs suivent d'ailleurs des formations dans ce domaine ou forment leurs collaborateurs correctement. La rotation élevée du personnel dans le secteur ne simplifie pas la chose non plus.

Je pense que le projet d'un guide de bonnes pratiques de l'HORESCA serait également un élément clé pour améliorer la situation actuelle.

**Si un restaurateur désire avoir des conseils, pour une transformation ou pour l'ouverture d'un nouvel établissement, est-ce que vous pouvez l'aider ?**

Nous ne sommes ni des conseillers ni des consultants. Il y a pour cela des entreprises sur le marché qui font ce travail très bien. Si un restaurateur a un projet bien défini, par exemple des plans nous pouvons néanmoins donner un avis de conformité du projet par rapport à la législation alimentaire.

## Aides financières

Trop peu de restaurateurs le savent mais les établissements qui investissent pour se mettre aux normes de sécurité alimentaire ou qui se font aider par des consultants externes peuvent bénéficier d'un support financier de la part du Minis-

tère des Classes moyennes. Si vous désirez avoir plus d'informations sur les régimes d'aide en matière de sécurité alimentaire vous pouvez contacter le secrétariat de l'Horesca.