

Quelle est la prescription des infractions aux règles de durée de travail en HORECA ?

Réponse courte

Les infractions aux règles de durée de travail en HORECA se prescrivent par **5 ans** en matière pénale, conformément au droit commun des contraventions et délits mineurs au Luxembourg. Cette prescription est **identique** en HORECA et en droit commun — il n'existe aucun régime dérogatoire pour le secteur HORECA en matière de prescription des infractions. L'action civile du salarié pour réclamer le paiement des heures supplémentaires non rémunérées ou des majorations manquantes se prescrit quant à elle par **3 ans** à compter de l'exigibilité de la créance.

L'Inspection du travail et des mines (ITM) est compétente pour constater les infractions dans les entreprises HORECA et peut intervenir sans préavis. Les procès-verbaux dressés par les inspecteurs font foi jusqu'à preuve du contraire et peuvent donner lieu à des sanctions pénales et administratives à l'encontre de l'employeur.

Définition

La **prescription des infractions** est le délai au-delà duquel les poursuites pénales ne peuvent plus être engagées contre l'employeur qui a enfreint les règles de durée de travail.

En HORECA, les infractions les plus courantes concernent le dépassement des maxima horaires (art. [L.212-4](#)), l'absence de POT (art. [L.212-6](#)) et le non-respect des majorations de nuit (art. [L.212-8](#)).

Conditions d'exercice

Les délais de prescription sont identiques en HORECA et en droit commun.

Type de prescription	HORECA	Droit commun
Prescription pénale (infractions)	5 ans	5 ans
Prescription civile (salaires)	3 ans	3 ans
Point de départ	Date de commission de l'infraction	Date de commission
Interruption	Acte de poursuite ou d'instruction	Acte de poursuite ou d'instruction
Amende maximale	2 500 EUR par infraction	2 500 EUR par infraction

Modalités pratiques

La gestion du risque de prescription en HORECA implique une vigilance constante.

Aspect	Détail
Conservation des registres	5 ans minimum (au-delà de la prescription)
POT archivés	Conserver tous les POT pendant au moins 5 ans
Contrôle <u>ITM</u>	Peut intervenir sans préavis dans l'établissement
Procès-verbal	L'inspecteur constate l'infraction et transmet au Parquet
Récidive	Les sanctions sont doublées en cas de récidive dans les 5 ans

Pratiques et recommandations

Conserver l'ensemble des documents relatifs à la durée du travail (POT, registres, fiches de paie) pendant au moins 5 ans, même si la prescription pénale est de 5 ans, car la prescription civile court plus longtemps et l'ITM peut demander des documents antérieurs.

Mettre en place un système de suivi des heures en temps réel permet de détecter les dépassements avant qu'ils ne deviennent des infractions récurrentes. Un logiciel de gestion des temps adapté au secteur HORECA est recommandé.

Former les responsables d'équipe aux limites horaires spécifiques du secteur HORECA réduit le risque d'infractions involontaires. Les dérogations de l'article L.212-4 et les règles de durée du travail doivent être connues de tous les encadrants.

Réagir rapidement en cas de constat d'infraction par l'ITM en prenant des mesures correctives démontre la bonne foi de l'employeur et peut atténuer les sanctions.

Cadre juridique

Référence	Objet
Art. <u>L.212-4</u> du Code du travail	Maxima horaires dérogatoires en HORECA
Art. <u>L.212-6</u> du Code du travail	Obligation de POT en HORECA
Art. <u>L.212-8</u> du Code du travail	Travail de nuit en HORECA
Art. <u>L.211-7</u> du Code du travail	Plan d'organisation du travail

La prescription de 5 ans en matière pénale ne doit pas masquer le risque civil de 3 ans pour les réclamations salariales. En HORECA, la conservation rigoureuse des documents de travail est la meilleure protection contre les contentieux tardifs.

Les contenus sont rédigés et mis à jour régulièrement à partir de sources officielles. Leur usage ne remplace pas une consultation juridique et doit être validé par un professionnel du droit.