



Direction de la santé

Référence rapport :

Date du contrôle :

Heure du contrôle :

Administration en charge du contrôle :
SECUALIM / ADA / ASV

Destinataire :

Check-liste de contrôle: Incident de contamination

Explications sur le système d'appréciation:

pondération: importance allouée au critère par l'autorité compétente
conformité: C (conforme) non applicable, non observé, non contrôlé = 0,
ncm (non conformité mineure) = 5,
NCM (non conformité majeure) = 10,
WC = \sum de toutes les pondérations x 10
% de conformité pondérée = $(1 - ((\sum (\text{Pondération} \times \text{Etat de conformité})) : \text{WC})) \times 100$

Pondération	C	ncm	NCM	n.applic n.observé n. contrôlé
-------------	---	-----	-----	--------------------------------

Denrées alimentaires

Règlement (CE) N° 178/2002 Article 14
Chapitre II, section 4: Prescriptions générales de la législation alimentaire

10 Les aliments contaminés par des substances potentiellement toxiques ne doivent plus être mis sur le marché.

9				
---	--	--	--	--

Matériaux en contact avec les denrées alimentaires

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 10.1. et 10.2.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

20 Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires contaminés par des substances potentiellement toxiques ne doivent plus être utilisés.

9				
---	--	--	--	--

Maintien de la chaîne du froid

Règlement (CE) N° 852/2004 Article 1 §1 c et 4 § 3 d et annexe II 9.5.
Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

30 La chaîne du froid ne doit pas être interrompue.

9				
---	--	--	--	--

Surfaces

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 2.1.f
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

40 Les surfaces en contact des denrées alimentaires doivent être nettoyées afin d'éliminer des substances potentiellement toxiques.

9				
---	--	--	--	--

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 2.1.c.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

50 Les plafonds doivent être nettoyés afin d'éliminer des substances potentiellement toxiques.

3				
---	--	--	--	--

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 2.1.b
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

60 Les surfaces murales doivent être nettoyées afin d'éliminer des substances potentiellement toxiques.

3				
---	--	--	--	--

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 2.1.a
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

70 Les surfaces du sols doivent être nettoyées afin d'éliminer des substances potentiellement toxiques.

3				
---	--	--	--	--

Remarques:

Lors de l'inspection les personnes suivantes étaient présentes :

SECUALIM / ADA / ASV :

Entreprise contrôlée

Des échantillons ont été prélevés en cours d'inspection :

Oui

Non

Agent de contrôle :

Personne contrôlée :