



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: Grossiste produits non périssables et périssables v1 2016

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
-------------	---	-----	-----	-------------------------------------

Tous les locaux à l'exception des espaces de préparation, de transformation d'emballage

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 1.2.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

10 De par leurs agencements et leurs dimensions, les locaux doivent permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène

6				
---	--	--	--	--

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 1.1.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

20 Les locaux et les équipements doivent être propres et en bon état.

6				
---	--	--	--	--

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

30 Il doit y avoir des toilettes propre et en bon état. Une communication directe avec les locaux pour la manipulation de denrées alimentaires est interdite.

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 1.5. et 1.6.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

40 Il doit y avoir une ventilation adéquate et entretenue.

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 1.7.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

50 Il doit y avoir un éclairage adéquat.

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

55 Pas de contaminations des DA ? Pas de stockage à même le sol?

6				
---	--	--	--	--

Denrées alimentaires: Réception et stockage

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.1.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

60 Un contrôle à la réception a-t-il été mis en place ? Contrôle enregistré ?

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

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

70 Un contrôle des températures de stockage a-t-il été mis en place ? Présence de thermomètres de contrôles dans les enceintes réfrigérées ?

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

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

80 Les produits réfrigérés doivent être à température requise (cfr. fiche annexée).

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

90 Les produits congelés doivent être à température requise (cfr. fiche annexée).

6				
---	--	--	--	--

100 Le maintien de la chaîne du froid doit être assuré.

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

110 Il ne doit pas y avoir de DA avariées ou dont la DLC est dépassée.

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

Emballages

120 Les emballages des DA utilisés doivent être accompagnés d'une déclaration écrite de conformité.

1				
---	--	--	--	--

Etiquetage

130 Les mentions obligatoires sont à étiqueter en FR, DE ou LU avant la commercialisation au consommateur final.

6				
---	--	--	--	--

Transport

140 Les dispositifs et récipients de transport doivent être propres. Le Chargement doit se faire sans risque de contamination.

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

150 Les DA doivent être transportées à température requise. (cfr. fiche annexée)

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

Déchets, local poubelles

160 Les déchets doivent être stockés dans des conteneurs propres, en bon état, dotés d'une fermeture, dans des locaux où il n'y a pas de DA. Les aires de stockage des conteneurs doivent être propres et exemptes de parasites.

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

Nettoyage - désinfection

170 Y a-t-il un plan de nettoyage et de désinfection ?

6				
---	--	--	--	--

180 Les produits de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératization doivent être étiquetés et stockés séparément des DA.

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

Animaux domestiques et lutte contre les nuisibles

190 L'accès aux animaux domestiques doit être interdit.

1				
---	--	--	--	--

200 Il doit y avoir un plan de lutte contre les insectes / animaux nuisibles. Présence d'un dossier complet ?

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

Formation et Bonnes pratiques d'hygiène

210 Un système d'autocontrôle doit être mis en place.

6				
---	--	--	--	--

220 Le personnel doit disposer de formations en hygiène alimentaire et/ou disposer d'instructions et de règles d'hygiène claires et précises.

6				
---	--	--	--	--

230 L'interdiction de fumer dans les locaux est-elle respectée ?

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

Traçabilité

Règlement (CE) N° 178/2002

Article 18 § 2

240 La traçabilité ascendante doit être garantie (Registre IN).

Règlement (CE) N° 178/2002

Article 18 § 3

250 La traçabilité descendante doit être garantie (Registre OUT) – uniquement pour les centrales d'achat et les grossistes.

Responsabilités exploitant

Règlement (CE) N° 178/2002

Article 19

Procédure de rappel et de retrait

260 Une procédure de rappel ou de retrait existe en cas de denrées alimentaires dangereuses ou non-conformes.

Enregistrement

Règlement (CE) N° 852/2004

Article 6 § 1 et § 2

Enregistrement

270 L'entreprise est correctement enregistrée auprès de Secualim?

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 :