



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 observé n. contrôlé
-------------	---	-----	-----	------------------------------------

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 1.2.	6				
---	-------------------------	---	--	--	--	--

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 1.1.	6				
---	-------------------------	---	--	--	--	--

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre I	3				
---	----------------------	---	--	--	--	--

**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.**

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 1.5. et 1.6.	3				
---	---------------------------------	---	--	--	--	--

**40 Il doit y avoir une ventilation adéquate et entretenue.**

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 1.7.	3				
---	-------------------------	---	--	--	--	--

**50 Il doit y avoir un éclairage adéquat.**

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 9	6				
---	----------------------	---	--	--	--	--

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

### Denrées alimentaires: Réception et stockage

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 9.1.	9				
---	-------------------------	---	--	--	--	--

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire	Article 4 § 3 c.	9				
---	------------------	---	--	--	--	--

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

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

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre IX	6				
<b>90 Les produits congelés doivent être à température requise (cfr. fiche annexée).</b>						
Règlement (CE) N° 852/2004 Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire	Article 4 § 3 d.	9				
<b>100 Le maintien de la chaîne du froid doit être assuré.</b>						
Règlement (CE) N° 178/2002 Chapitre II, section 4: Prescriptions générales de la législation alimentaire	Article 14	9				
<b>110 Il ne doit pas y avoir de DA avariées ou dont la DLC est dépassée.</b>						
<b>Emballages</b>						
Règlement (CE) N° 1935/2004	Article 16 § 1+2	1				
<b>120 Les emballages des DA utilisés doivent être accompagnés d'une déclaration écrite de conformité.</b>						
<b>Etiquetage</b>						
Règlement grand-ducal du 25 août 2015 Etiquetage	Art 2	6				
<b>130 Les mentions obligatoires sont à étiqueter en FR, DE ou LU avant la commercialisation au consommateur final.</b>						
<b>Transport</b>						
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre IV	9				
<b>140 Les dispositifs et récipients de transport doivent être propres. Le Chargement doit se faire sans risque de contamination.</b>						
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre IV	9				
<b>150 Les DA doivent être transportées à température requise. (cfr. fiche annexée)</b>						
<b>Déchets, local poubelles</b>						
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre V	3				
<b>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.</b>						
<b>Nettoyage - désinfection</b>						
Règlement (CE) N° 852/2004 Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire	Article 4.3.b et Annexe II Chapitres 1.1, 2.1. et 5.1.a.	6				
<b>170 Y a-t-il un plan de nettoyage et de désinfection ?</b>						
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 1.10. et 9.8.	3				
<b>180 Les produits de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératization doivent être étiquetés et stockés séparément des DA.</b>						
<b>Animaux domestiques et lutte contre les nuisibles</b>						
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 9.4. et régl. gd. du 4 juillet 1988 commerce	1				
<b>190 L'accès aux animaux domestiques doit être interdit.</b>						
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 1.2.c et 9.4.	9				
<b>200 Il doit y avoir un plan de lutte contre les insectes / animaux nuisibles. Présence d'un dossier complet ?</b>						
<b>Formation et Bonnes pratiques d'hygiène</b>						
Règlement (CE) N° 852/2004 Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire	Article 5 § 1	6				
<b>210 Un système d'autocontrôle doit être mis en place.</b>						
Règlement (CE) N° 852/2004 Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire	Article 4.3.b et Annexe II Chapitre 8	6				
<b>220 Le personnel doit disposer de formations en hygiène alimentaire et/ou disposer d'instructions et de règles d'hygiène claires et précises.</b>						
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 9.3. et loi 11/08/2006 de lutte antitabac	9				
<b>230 L'interdiction de fumer dans les locaux est-elle respectée ?</b>						

## Traçabilité

Règlement (CE) N° 178/2002

Article 18 § 2

9

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

Règlement (CE) N° 178/2002

Article 18 § 3

9

### 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

9

### 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

9

### 270 L'entreprise est correctement enregistrée auprès de Secualim?

## Remarques:


## Lors de l'inspection les personnes suivantes étaient présentes :

SECUALIM / ADA / ASV :

Entreprise contrôlé

Des échantillons ont été prélevés en cours d'inspection :

Oui

Non

Agent de contrôle :

Personne contrôlée :