



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: Hygiène commerce v3 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,  
 $WC = \sum \text{de toutes les pondérations} \times 10$   
% de conformité pondérée =  $(1 - ((\sum (\text{Pondération} \times \text{Etat de conformité})) : WC)) \times 100$

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.**

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

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

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

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

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

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

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

### Vestiaires et sanitaires

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 1.3.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**50 Il doit y avoir présence de toilettes propres et en bon état.**

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 1.4.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**60 Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que du dispositif pour le lavage et séchage hygiénique des mains. Lavabos en nombre suffisant.**

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 1.9.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**70 Vestiaires suffisants, bien équipés et propres. Séparation entre les habits de travail et les habits de ville.**

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

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

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

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

**100 Locaux de stockage suffisants, assez grands, propres ?**

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.3.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

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

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

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

9

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

9

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

3

**140 Le maintien de la chaîne du froid doit être assuré.**

9

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

3

**Locaux de préparation, de transformation et d'emballage**

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

3

**180 Le sol doit être propre et en bon état (nettoyage facile). Le système d'évacuation des eaux usées ne doit pas présenter de risque de contamination.**

6

**190 Les murs doivent être propres et en bon état (nettoyage facile).**

3

**200 Les plafonds doivent être propres et en bon état. Il ne doit pas y avoir d'encrassement, de moisissures, ni de détachement de particules**

3

**210 Les portes et fenêtres doivent être propres et en bon état. Si elles s'ouvrent sur l'extérieur, elles doivent être pourvues d'écrans de protection amovibles contre les insectes.**

6

**213 Les locaux de production sont-ils correctement ventilés?**

3

**216 Les locaux de production sont-ils correctement éclairés?**

3

**220 Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être propres, lisses, non corrodées et non toxiques (nettoyage facile).**

9

**230 Les installations, les équipements et les articles avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres et en bon état**

9

a) Contact direct : récipients, petit matériel, machines, etc.

b) Contact indirect : Ventilateurs, joints de portes, filtres, etc

**240 Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que du dispositif pour le lavage et séchage hygiénique des mains. Nombre suffisant ?**

9

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

6

**250 Le dispositif de lavage des denrées alimentaires doit être propre.**

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

**260 Les DA doivent disposer de l'étiquetage requis (date de production, date de congélation).**

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

**270 Les dispositifs pour le nettoyage des outils et des équipements doivent être propres, en bon état et faciles à nettoyer.**

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

**Activités de production, de transformation**

**280 Il doit y avoir absence de contaminations en cours de production ou de transformation (protection des denrées alimentaires, œufs, poulet, légumes,...)**

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

**290 Les denrées alimentaires sont réfrigérées aussi vite que possible.**

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

**300 Le maintien de la chaîne du froid doit être assuré.**

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

**310 La décongélation des DA doit se faire dans des conditions adéquates.**

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

**320 La chaîne du chaud doit être respectée (cfr. fiche annexée)**

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

**330 Il ne doit pas y avoir d'accumulation de déchets dans les locaux où se trouvent les DA. Poubelles munies d'un sac plastique et d'un couvercle ?**

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

**Activités de distribution (magasin)**

**335 Les locaux de vente sont propres et en bon état.**

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

**340 Le maintien de la chaîne du froid doit être assuré. La ligne de charge des surgélateurs doit être respectée.**

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

**350 Un contrôle des températures de stockage a-t-il été mis en place ? Thermomètre de contrôle dans les frigos, comptoirs et vitrines de vente, congélateurs et surgélateurs ?**

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

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

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

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

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

**390 Il doit y avoir absence de contaminations en cours des étapes de distribution (protection des denrées alimentaires non préemballées et exposées à la vente à l'exception des fruits et légumes).**

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

**Emballages et étiquetage**

**400 Le stockage des emballages et les opérations d'emballage doivent se faire à l'abri des contaminations. Les emballages doivent être de type alimentaire.**

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

3

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 9.2. et Règlement CE 1169/2011 et rgd du 25.08.2015

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

6

**420 Les DA doivent disposer de l'étiquetage requis, y compris la déclaration allergènes et les langues officielles.****Transport**

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 4.1.

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

3

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 4.1.

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

3

**440 Les DA doivent être transportées à température requise. (cfr. fiche annexée)****Déchets, local poubelles**

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 6.1. et 6.2.

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

9

**450 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.****Nettoyage - désinfection**

Règlement (CE) N° 852/2004

Article 4.3.b et Annexe II Chapitres 1.1, 2.1. et 5.1.a.

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

9

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 2.2.

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

6

**475 Le matériel de nettoyage doit être propre, en bon état et être entreposé adéquatement.**

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.10. et 9.8.

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

6

**480 Les produits de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation doivent être étiquetés\* et stockés séparément des DA.****Animaux domestiques et lutte contre les nuisibles**

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 9.4. et règl. gd. du 4 juillet 1988 commerce

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

3

**490 L'accès aux animaux domestiques doit être interdit.**

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.2.c et 9.4.

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

9

**500 Il doit y avoir un plan de lutte contre les insectes / animaux nuisibles. Présence d'un dossier complet ?****Formation et Bonnes pratiques d'hygiène**

Règlement (CE) N° 852/2004

Article 5 § 1

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

6

**520 Un système d'autocontrôle doit être mis en place.**

Règlement (CE) N° 852/2004

Article 4.3.b et Annexe II Chapitre 8

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

6

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 8.1.

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

9

**540 Un niveau élevé de propreté personnelle doit être garanti. La tenue vestimentaire doit être adaptée aux activités et doit être propre.**

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 8.2.

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

9

**550 Y a-t-il bien absence de plaies infectées, d'infections et de maladies susceptibles de contaminer les DA ?**

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 9.3. et loi 11/08/2006 de lutte antitabac

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

9

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

## Traçabilité

Règlement (CE) N° 178/2002

Article 18 § 2

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

Règlement (CE) N° 178/2002

Article 18 § 3

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

Règlement (CE) N° 178/2002

Article 19

Procédure de rappel et de retrait

### 590 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

### 600 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 :