



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 préparations pour enfants en bas âge 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
-------------	---	-----	-----	------------------------------------

### Denrées alimentaires

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2 et 9.5	<b>9</b>				
<b>10</b> Les produits réfrigérés et congelés doivent être à température requise (cf fiche en annexe).						
Règlement (CE) N° 852/2004 Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire	Règlement (CE) 852/2004 Art. 4 §3c	<b>6</b>				
<b>20</b> Un contrôle des températures de stockage est mis en place et correctement suivi pour les denrées alimentaires en stock?						
Règlement (CE) N° 178/2002 Chapitre II, section 4: Prescriptions générales de la législation alimentaire	règlement CE N° 178/2002 Article 14 Règlement (CE) 852/2004 Annexe II	<b>9</b>				
<b>30</b> Pas de DA avariées. Pas de DLC dépassée. Stockage adéquat? DA propres à la consommation humaine?						

### Infrastructure

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1.2	<b>3</b>				
<b>50</b> 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	Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 5.1	<b>3</b>				
<b>60</b> Les installations, les équipements, les surfaces et les articles avec lesquels les DA entrent en contact doivent être facile à entretenir, en bon état et propres.						
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 3.2.a)	<b>9</b>				
<b>70</b> Présence d'un dispositif pour le lavage hygiénique des mains (eau, savon liquide, papier essuie-mains).						

### Emballages

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 10.1 et 10.2	<b>3</b>				
<b>80</b> Les emballages des DA utilisées doivent être propres et être des emballages alimentaires.						

### Bonnes pratiques d'hygiène

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 6.1 et 6.2	<b>3</b>				
<b>100</b> Les déchets sont entreposés et éliminés dans de bonnes conditions d'hygiène.						

12

**110 Connaissance et mise en pratique du guide BPH dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants ?**

6

**120 Présence d'un plan de nettoyage?  
Les locaux et le matériel de production sont propres ?**

**Traçabilité / Etiquetage**

9

**130 La traçabilité ascendante doit être garantie (lien produit-fournisseur).**

**Traçabilité / Etiquetage**

6

**140 Les DA doivent disposer de l'étiquetage requis.  
Les allergènes sont correctement déclarés ?  
Présence des dates de production, de dates de congélation ?**

**Enregistrement**

6

**150 L'établissement est-il correctement enregistré auprès de la Division de la sécurité alimentaire ?**

**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 :