



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				
---	--	--	--	--

### Maintient 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 contrôlé**

**Des échantillons ont été prélevés en cours d'inspection :**

**Oui**

**Non**

**Agent de contrôle :**

**Personne contrôlée :**

Version non-officielle