



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 v1 2014

### 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**

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

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.**

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

**30 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

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

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

### 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

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

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

Règlement (CE) N° 178/2002 Article 14  
Chapitre II, section 4: Prescriptions générales de la législation alimentaire

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

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

### Emballages

Règlement (CE) N° 1935/2004 Article 16 § 1+2

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

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

### Étiquetage

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2. et RGD du 14/12/2000  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**80 Les DA doivent disposer de l'étiquetage requis.**

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

### 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

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

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

**100 Les produits de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératissage doivent être étiquetés et stockés séparément des DA.**

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

### Animaux domestiques et lutte contre les nuisibles

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

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

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

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

### Formation et Bonnes pratiques d'hygiène

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

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

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

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

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

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

### Traçabilité

**160 La traçabilité ascendante doit être garantie (Registre IN).**

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

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

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

### Responsabilités exploitant

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

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

### 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 :