



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 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
-------------	---	-----	-----	---

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.	1				
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.	3				
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 1.5. et 1.6.	3				
30 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.	1				
40 Il doit y avoir un éclairage adéquat.						

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				
50 Un contrôle à la réception a-t-il été mis en place ? Contrôle enregistré ?						
Règlement (CE) N° 178/2002 Chapitre II, section 4: Prescriptions générales de la législation alimentaire	Article 14	9				
60 Il ne doit pas y avoir de DA avariées ou dont la DLC est dépassée.						

Emballages

Règlement (CE) N° 1935/2004	Article 16 § 1+2	1				
70 Les emballages des DA utilisés doivent être accompagnés d'une déclaration écrite de conformité.						

Étiquetage

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 9.2. et RGD du 14/12/2000	3				
80 Les DA doivent disposer de l'étiquetage requis.						

Nettoyage - désinfection

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.	9				
90 Y a-t-il un plan de nettoyage et de désinfection ?						

