



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 de base v2 2015

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: 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.	1				
10 Un contrôle à la réception a-t-il été mis en place ?						
Règlement (CE) N° 852/2004 Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire	Article 4 § 3 c et Annexe II 1.2.d	9				
20 Un contrôle des températures de stockage a-t-il été mis en place?						
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 9.2. et 9.5.	9				
30 Les produits réfrigérés doivent être à température requise.(fiche annexée)						
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 9.2. et 9.5.	3				
40 Les produits congelés doivent être à température requise.(fiche annexée)						
Règlement (CE) N° 852/2004 Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire	Article 1 §1 c et 4 § 3 d et annexe II 9.5.	9				
50 Le maintien de la chaîne du froid doit être assuré.						
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 9.3.	9				
60 La protection des denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées exposées et transportées doit être assurée.						
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	6				
70 Les denrées alimentaires doivent disposer de l'étiquetage requis.						
Règlement (CE) N° 178/2002 Chapitre II, section 4: Prescriptions générales de la législation alimentaire	Article 14	9				
80 Il ne doit pas y avoir de denrées alimentaires avariées ou dont la DLC est dépassée.						

Emballages

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	Annexe II Chapitre 10.1. et 10.2.	3				
90 Les emballages des denrées alimentaires utilisés doivent être des emballages alimentaires. Le stockage des emballages doit se faire à l'abri des contaminations.						

Critères applicables à tous les locaux

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.2.

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

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

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.1.

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

110 Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires 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

120 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

130 Il doit y avoir un éclairage adéquat.

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.3.

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

140 Les toilettes doivent être propres, ne doivent pas donner directement accès aux locaux de production et doivent être ventilées.

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.4.

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

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

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.9.

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

160 Selon les besoins, des vestiaires adéquats et propres doivent être prévus.

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

Critères applicables aux locaux de production

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 2.1.a.

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

170 Le sol doit être en bon état et doit pouvoir être nettoyé facilement.

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

180 Les murs doivent être en bon état et doivent pouvoir être facilement nettoyés.

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 2.1.c.

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

190 Les plafonds doivent être propres et en bon état. Il ne doit pas y avoir d'encrassements, de moisissures ni de détachements de particules.

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 2.1.d. et 2.1.e.

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

200 Les portes et fenêtres doivent être propre et en bon état. Les fenêtres qui sont ouvertes et qui donnent sur l'extérieur doivent être pourvues d'écrans de protection amovibles contre les insectes.

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 2.1.f.

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

210 Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être propres, lisses, non corrodées et non toxiques.

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 2.3.

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

220 Le dispositif de lavage des denrées alimentaires doit être propre.

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

Matériel: articles matériel et équipements en contact avec les denrées alimentaires

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 5.1.

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

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

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

Critères applicables aux activités de production

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 9.7.

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

240 La décongélation des denrées alimentaires doit se faire de manière à réduire le risque de contaminations (absence de liquide de décongélation et à température réfrigérée).

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.6.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

250 Les denrées alimentaires doivent être réfrigérées rapidement après avoir été manipulées.

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2. et RGD 04/07/1988
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

260 Les produits chauds doivent être à température requise.(fiche annexée)

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Guide de bonnes pratiques d'hygiène
Bonnes pratiques d'hygiène

270 Qualité des huiles de friture, température et composés polaires (CP)

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

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

280 Il ne doit pas y avoir accumulation de déchets dans le locaux où se trouvent les denrées alimentaires. Les conteneurs doivent être propres et fermés.

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

Transport

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 4.1.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

290 Les dispositifs et récipients doivent être propres.

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 4.1.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

300 Les denrées alimentaires doivent être transportées à température requise.(fiche annexée)

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

Nettoyage et lutte contre les nuisibles

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

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

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

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

320 Les produits de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation doivent être étiquetés et stockés séparément des denrées alimentaires.

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

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

330 Il doit y avoir un plan de lutte contre les nuisibles.

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

Autres bonnes pratiques d'hygiène

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 8.1.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

340 Un niveau élevé de propreté personnelle doit être garanti. La tenue vestimentaire doit être correcte et propre. (Absence de bijoux).

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 8.2.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

350 Y a-t-il bien absence de plaies infectées, d'infections et de maladies susceptibles de contaminer des denrées alimentaires?

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

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

360 L'interdiction de fumer est-elle respectée?

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.4. et régl. gd. du 4 juillet 1988 alimentation collective
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

370 L'accès aux animaux domestiques doit être interdit.

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

HACCP / GBP

Règlement (CE) N° 852/2004 Article 5 § 1
Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

380 Obligation de la mise en place de l'HACCP voire du guide de bonnes pratiques d'hygiène sectoriel?

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

Formation

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

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

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

Traçabilité

Règlement (CE) N° 178/2002 Article 18 § 2

400 La traçabilité ascendante doit être garantie.

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

410 Procédure rappel, de retrait (si vente de produits finis)

Allergènes

420 L'obligation d'informer le consommateur sur les allergènes est-elle respectée ?

Enregistrement

430 L'établissement est-il correctement enregistré auprès de Secualim ?

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 :