



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 manifestations et stands mobiles 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 n. observé n. contrôlé |
|-------------|---|-----|-----|---------------------------------|
|-------------|---|-----|-----|---------------------------------|

Denrées alimentaires

Règlement gd 04.07.1988 commerce rgd 4 juillet 1988, article 4
Conditions pour l'exposition et la conservation des aliments.

10 Les produits réfrigérés, congelés voire les denrées maintenues chauds doivent être à température requise (cf fiche en annexe).

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 9 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Règlement gd 04.07.1988 commerce rgd 4 juillet 1988, article 8
Points de vente en plein air et vente sur marchés

20 Absence de contaminations des DA en cours de production, de transformation et de distribution. (absence d'animaux et de nuisibles, protection des DA, DA à l'abri du soleil, des intempéries et de tout type de pollution)

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 9 | | | | |
|---|--|--|--|--|

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

30 Pas de DA avariées. Pas de DLC dépassée. DA propres à la consommation humaine.

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 9 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Règlement min 06.01.1993 denrées d'origine animal r. min 06 juillet 1993 article 1
Restrictions et conditions d'hygiène

40 Seuls les denrées d'origine animale autorisées lors des manifestations sont utilisées.

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 9 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Site mobile

Règlement gd 04.07.1988 commerce rgd 4 juillet 1988, article 6
Entreposage

50 La conception, la construction, l'installation et l'entretien de l'espace de vente doit minimiser les risques de contaminations. L'espace commercial est propre.

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 3 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Règlement gd 04.07.1988 commerce rgd 4 juillet 1988, article 7
Points de vente en plein air et vente sur marchés

60 Les installations, les équipements, les surfaces et les articles avec lesquels les DA entrent en contact doivent être faciles à entretenir, en bon état et propres.

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 3 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Règlement gd 04.07.1988 commerce rgd 4 juillet 1988, article 13
Hygiène du personnel

70 Présence d'un dispositif pour le lavage hygiénique des mains (eau, savon liquide, papier essuie-mains).

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 9 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Emballages

Règlement gd 04.07.1988 commerce rgd 4 juillet 1988, article 14
Emballages et ustensiles en contact avec les denrées.

80 Les emballages des DA utilisées doivent être propre et être des emballages alimentaires.

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 3 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Bonnes pratiques d'hygiène

Règlement gd 04.07.1988 commerce rgd 4 juillet 1988, article 4
Conditions pour l'exposition et la conservation des aliments.

90 La décongélation des DA doit se faire dans des conditions adéquates.

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 3 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Règlement gd 04.07.1988 commerce rgd 4 juillet 1988, article 5
Déchets

100 Les déchets sont entreposés et éliminés dans de bonnes conditions d'hygiène.

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 3 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Règlement gd 04.07.1988 commerce rgd 4 juillet 1988, article 13
Hygiène du personnel

110 Tenue vestimentaire adaptée et propre, bonne hygiène personnelle.

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 9 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Règlement min 06.01.1993 denrées d'origine animal r. min 06 juillet 1993 article 1
Restrictions et conditions d'hygiène

120 L'interdiction de fumer dans le stand est elle respectée?

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 3 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Traçabilité

Règlement (CE) N° 178/2002 règlement CE N° 178/2002 Article 18

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

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 9 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Allergènes

Règlement EU N° 1169/2011 INCO Règlement (CE) 1169/2011 concernant l'information des consommateurs s
Etiquetage

140 Pour les "Professionnels": L'obligation d'informer le consommateur sur les allergènes est-elle respectée ?

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 6 | | | | |
|---|--|--|--|--|

Enregistrement

Règlement (CE) N° 852/2004 Règlement (CE) 852/2004 Art. 6 §1 et2
Enregistrement

**150 Pour les "Professionnels":
L'établissement est-il correctement enregistré auprès de Secualim ?
L'établissement est-il correctement autorisé par l'Administration des services vétérinaires pour la vente de produits d'origine animale?**

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| 6 | | | | |
|---|--|--|--|--|

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 :