



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 petit commerce v 1 2013

### 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 Chapitre 9.1.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**10 Un contrôle à la réception des denrées est effectué.**

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Article 4 § 3 c et Annexe II 1.2.d  
Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

**20 Il existe un contrôle des températures de stockage.**

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2. et 9.5.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**30 Température des produits réfrigérés. (voir protocole de mesure)**

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2. et 9.5.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**40 Température des produits congelés. (voir protocole de mesure)**

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

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

**50 Maintien de la chaîne du froid.**

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.3.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**60 Protection des denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées transportées.**

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

Règlement gd 04.07.1988 commerce article 7 §1  
Points de vente en plein air et vente sur marchés

**65 Les comptoirs de vente et les étalages à l'extérieur doivent être à hauteur de 70 cm au minimum, à l'abri du soleil et des intempéries (sauf fruits et légumes)**

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

Règlement gd 14.12.2000 étiquetage RGD du 14/12/2000  
Etiquetage

**70 Etiquetage des denrées alimentaires avec les mentions obligatoires dans une des langues officielles (fr, de, lu).**

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

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

**80 Il n'y a pas de denrées alimentaires avariées ou dont la DLC est dépassée.**

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

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

**85 Les substances dangereuses et non comestibles sont à stocker séparément.**

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

## Emballages

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

- 90 Les emballages utilisés sont des emballages alimentaires.**  
**Le stockage des conditionnements se fait à l'abri des contaminations.**

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

## 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 permettent 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

- 110 Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires 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

- 120 Il y a une ventilation suffisante.**

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

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 y a un éclairage suffisant.**

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 sont propres et ne donnent pas directement accès aux locaux de production.**

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

## Critères applicables aux locaux de production et de vente

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 2.1.

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

- 170 Les sols, murs et plafonds doivent être propres et entretenus.**

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

- 180 Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires sont propres, lisses, non corrodées et non toxiques.**

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.4.

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

- 190 Les lavabos destinés au lavage hygiénique des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains.**

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 5.1.

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

- 200 Les installations, les équipements et les articles avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres et en bon état**  
**a) contact direct: plan de travail, récipients, petit matériel, etc.**  
**b) Contact indirect: Ventilateurs des enceintes réfrigérées et des systèmes de ventilation, climatisations, joints des portes etc.**

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

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

- 210 Température des produits qui sont maintenus chauds (protocole de mesure).**

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

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

- 220 Pas d'accumulation de déchets dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires.**  
**Les déchets sont déposés dans des conteneurs propres et fermés.**

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.9.

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

- 225 Selon les besoins, des vestiaires sont prévus en suffisance.**

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

## Transport

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 4.1.

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

- 230 Propreté des dispositifs et des récipients de transport.**

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 4.1.

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

- 240 Les denrées alimentaires sont transportées à température requise. (protocole de mesure)**

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

**250 6. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination**

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

### Nettoyage /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

**260 Il y a un plan de nettoyage et de désinfection.**

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

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

**270 Les produits de nettoyage et de désinfection ou les substances dangereuses et/ou non-comestibles sont étiquetés et stockés séparément.**

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

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

**280 Plan de lutte contre les insectes et les animaux 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

**290 Niveau élevé de propreté personnelle dans les zones de manutention. Tenue vestimentaire correcte et propre. Absence de bijoux en production.**

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

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

**300 Interdiction de fumer dans les locaux.**

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

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

**310 Pas d'accès aux animaux domestiques.**

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

### HACCP / Guides de Bonnes pratiques

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

**320 Mise en place d'un système d'autocontrôle, utilisation d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène.**

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

### Formation / instructions / Respects des bonnes pratiques

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

**330 Le personnel dispose d'une formation en hygiène alimentaire adéquate et /ou d'instruction d'hygiène claires.**

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

### Traçabilité

Règlement (CE) N° 178/2002      article 18

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

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

Règlement (CE) N° 178/2002      article 18

**350 La traçabilité descendante doit être garantie (lien produit-client en cas de fourniture vers d'autres établissements alimentaires; pour la vente au consommateur final cela n'est pas nécessaire).**

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

### Rappel / Retrait

Règlement (CE) N° 178/2002      article 19  
Procédure de rappel et de retrait

**360 Procédure de rappel ou/et de retrait de produits dangereux est en place.**

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

### Enregistrement

Règlement (CE) N° 852/2004      article 6  
Enregistrement

**370 Les exploitants doivent enregistrer leurs activités alimentaires auprès de la Division de la sécurité alimentaire.**

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

**Remarques:**


**Lors de l'inspection les personnes suivantes étaient présentes :**

**SECUALIM / ADA / ASV :**

**Entreprise contrôlée**

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

**Oui**

**Non**

**Agent de contrôle :**

**Personne contrôlée :**