



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 n.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.	3				
10 Un contrôle à la réception des denrées est effectué.						
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 Il existe un contrôle des températures de stockage.						
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 Température des produits réfrigérés. (voir protocole de mesure)						
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 Température des produits congelés. (voir protocole de mesure)						
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 Maintien de la chaîne du froid.						
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 Protection des denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées transportées.						
Règlement gd 04.07.1988 commerce Points de vente en plein air et vente sur marchés	article 7 §1	6				
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)						
Règlement gd 14.12.2000 étiquetage Etiquetage	RGD du 14/12/2000	6				
70 Etiquetage des denrées alimentaires avec les mentions obligatoires dans une des langues officielles (fr, de, lu).						
Règlement (CE) N° 178/2002 Chapitre II, section 4: Prescriptions générales de la législation alimentaire	Article 14	9				
80 Il n'y a pas de denrées alimentaires avariées ou dont la DLC est dépassée.						
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire		6				
85 Les substances dangereuses et non comestibles sont à stocker séparément.						

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

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

- 90 Les emballages utilisés sont des emballages alimentaires.
Le stockage des conditionnements se fait 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

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

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.1.

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

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

- 110 Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état.**

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

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

- 120 Il y a une ventilation suffisante.**

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.7.

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

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

- 130 Il y a un éclairage suffisant.**

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.3.

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

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

- 140 Les toilettes sont propres et ne donnent pas directement accès aux locaux de production.**

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

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

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 2.1.f.

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

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

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.4.

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

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

- 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.**

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 5.1.

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

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

- 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.

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

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

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

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

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

- 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.**

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 1.9.

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

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

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

Transport

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 4.1.

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

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

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

Règlement (CE) N° 852/2004

Annexe II Chapitre 4.1.

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

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

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

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

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

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

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

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

280 Plan de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles.

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

Autres bonnes pratiques d'hygiène

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

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

300 Interdiction de fumer dans les locaux.

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

310 Pas d'accès aux animaux domestiques.

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

HACCP / Guides de Bonnes pratiques

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

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

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

Traçabilité

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

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

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

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

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

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 contrôlé

Des échantillons ont été prélevés en cours d'inspection :

Oui

Non

Agent de contrôle :

Personne contrôlée :

Version non-officielle