



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 Chapitre 9.1. Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	<b>3</b>				
<b>10 Un contrôle à la réception des denrées est effectué.</b>					
Règlement (CE) N° 852/2004 Article 4 § 3 c et Annexe II 1.2.d Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire	<b>9</b>				
<b>20 Il existe un contrôle des températures de stockage.</b>					
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	<b>9</b>				
<b>30 Température des produits réfrigérés. (voir protocole de mesure)</b>					
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	<b>3</b>				
<b>40 Température des produits congelés. (voir protocole de mesure)</b>					
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	<b>9</b>				
<b>50 Maintien de la chaîne du froid.</b>					
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.3. Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	<b>9</b>				
<b>60 Protection des denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées transportées.</b>					
Règlement gd 04.07.1988 commerce article 7 §1 Points de vente en plein air et vente sur marchés	<b>6</b>				
<b>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)</b>					
Règlement gd 14.12.2000 étiquetage Etiquetage RGD du 14/12/2000	<b>6</b>				
<b>70 Etiquetage des denrées alimentaires avec les mentions obligatoires dans une des langues officielles (fr, de, lu).</b>					
Règlement (CE) N° 178/2002 Article 14 Chapitre II, section 4: Prescriptions générales de la législation alimentaire	<b>9</b>				
<b>80 Il n'y a pas de denrées alimentaires avariées ou dont la DLC est dépassée.</b>					
Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire	<b>6</b>				
<b>85 Les substances dangereuses et non comestibles sont à stocker séparément.</b>					

## 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

**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