



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: HACCP

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
-------------	---	-----	-----	------------------------------------

Préparation de l'HACCP

CAC/RCP 1-1969 HACCP	CAC/RCP 1-196	6				
10	1. Constituer l'équipe HACCP.					
CAC/RCP 1-1969 HACCP	CAC/RCP 1-196	3				
20	2. Décrire le produit.					
CAC/RCP 1-1969 HACCP	CAC/RCP 1-196	3				
30	3. Déterminer son utilisation prévue.					
CAC/RCP 1-1969 HACCP	CAC/RCP 1-196	6				
40	4. Etablir un diagramme des opérations.					
CAC/RCP 1-1969 HACCP	CAC/RCP 1-196	3				
50	5. Confirmer sur place le diagramme des opérations.					

Application de l'HACCP

Règlement (CE) N° 852/2004 HACCP	Règlement 852/2004 art 5.2.a)	6				
60	Principe 1a HACCP: Identification des dangers.					
Règlement (CE) N° 852/2004 HACCP	Règlement 852/2004 art 5.2.a)	6				
70	Principe 1b HACCP: Description des mesures de maîtrise.					
Règlement (CE) N° 852/2004 HACCP	Règlement 852/2004 art 5.2.b)	9				
80	Principe 2 HACCP: Identification des points critiques.					
Règlement (CE) N° 852/2004 HACCP	Règlement 852/2004 art 5.2.c)	9				
90	Principe 3 HACCP: Définition de limites critiques.					
Règlement (CE) N° 852/2004 HACCP	Règlement 852/2004 art 5.2.d)	9				
100	Principe 4 HACCP: Procédures de surveillance des CCP.					
Règlement (CE) N° 852/2004 HACCP	Règlement 852/2004 art 5.2.e)	9				
110	Principe 5 HACCP: Actions correctives en cas de dépassement des limites critiques aux CCP.					

Règlement (CE) N° 852/2004
HACCP

Règlement 852/2004 art 5.2.f)

120 Principe 6 HACCP: Vérifications périodiques.

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

Règlement (CE) N° 852/2004
HACCP

Règlement 852/2004 art 5.2.g)

130 Principe 7 HACCP: Documentation.

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

Principes connexes de l'HACCP

Règlement (CE) N° 852/2004
HACCP

Règlement 852/2004 art 5

140 Principe connexe HACCP: Révision à chaque modification.

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

Règlement (CE) N° 852/2004
HACCP

Règlement 852/2004 art 5.4.b)

150 Principe connexe HACCP: Mise à jour des documents.

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

Règlement (CE) N° 852/2004
HACCP

Règlement 852/2004 art 5.4.c)

160 Principe connexe HACCP: Conservation des documents.

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

Vérification sur le terrain

Règlement (CE) N° 852/2004
HACCP

Règlement 852/2004 Art 5.4. a

170 Vérification d'un 1er CCP sur le terrain

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

Règlement (CE) N° 852/2004
HACCP

Règlement 852/2004 Art 5.4. a

180 Vérification d'un 2e CCP sur le terrain

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

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 :