



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 production de boissons

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,
 $WC = \sum \text{de toutes les pondérations} \times 10$
 $\% \text{ de conformité pondérée} = (1 - ((\sum (\text{Pondération} \times \text{Etat de conformité})) : WC)) \times 100$

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

10 Un contrôle à la réception a-t-il été mis en place ?

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

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

20 La protection des denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées et transportées doit être assurée.

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2. et RGD du 14/12/2000
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

30 Les denrées alimentaires doivent disposer de l'étiquetage requis.

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

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

40 Il ne doit pas y avoir de denrées alimentaires avariées ou dont la DLC est dépassée.

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

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

50 Les emballages des denrées alimentaires utilisés doivent être des emballages alimentaires. Le stockage des emballages doit se faire 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

60 De par leurs agencements et leurs dimensions, les locaux doivent permettre 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

70 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

80 Il doit y avoir une ventilation adéquate et entretenue.

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 1.7.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

90 Il doit y avoir un éclairage adéquat.

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

100 Les toilettes doivent être propres, ne doivent pas donner directement accès aux locaux de production et doivent être ventilées.

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

110 Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante chaude et froide, ainsi que du dispositif pour le lavage et le séchage hygiénique des mains.

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

120 Selon les besoins, des vestiaires adéquats et propres doivent être prévus.

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

Critères applicables aux locaux de production

130 Le sol doit être en bon état et doit pouvoir être nettoyé facilement.

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

140 Les murs doivent être en bon état et doivent pouvoir être facilement nettoyés.

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

150 Les plafonds doivent être propres et en bon état. Il ne doit pas y avoir d'encrassements, de moisissures ni de détachements de particules.

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

160 Les portes et fenêtres doivent être propre et en bon état. Les fenêtres qui sont ouvertes et qui donnent sur l'extérieur doivent être pourvues d'écrans de protection amovibles contre les insectes.

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

170 Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être propres, lisses, non corrodées et non toxiques.

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

180 Le dispositif de lavage nettoyage et désinfection des denrées alimentaires et surfaces doit être propre.

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

185 Les substances dangereuses doivent être stockées à part.

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

Matériel: articles matériel et équipements en contact avec les denrées alimentaires

190 Les installations, les équipements et les articles avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres et en bon état.

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

Critères applicables aux activités de production

200 Il ne doit pas y avoir accumulation de déchets dans le locaux où se trouvent les denrées alimentaires. Les conteneurs doivent être propres et fermés.

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

Transport

210 Les dispositifs et récipients doivent être propres.

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

Nettoyage et lutte contre les nuisibles

220 Y a-t-il un plan de nettoyage et de désinfection?

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

230 Les produits de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation doivent être étiquetés et stockés séparément des denrées alimentaires.

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

240 Il doit y avoir un plan de lutte contre les nuisibles.

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

Autres bonnes pratiques d'hygiène

250 Un niveau élevé de propreté personnelle doit être garanti. La tenue vestimentaire doit être correcte et propre. (Absence de bijoux).

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

260 Y a-t-il bien absence de plaies infectées, d'infections et de maladies susceptibles de contaminer des denrées alimentaires?

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

270 L'interdiction de fumer est-elle respectée?

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

280 L'accès aux animaux domestiques doit être interdit.

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

HACCP / GBP

290 Obligation de la mise en place de l'HACCP voire du guide de bonnes pratiques d'hygiène sectoriel?

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

Formation

300 Le personnel doit disposer de formations en hygiène alimentaire et/ou disposer d'instructions et de règles d'hygiène claires et précises

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

Traçabilité

310 La traçabilité ascendante doit être garantie.

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

320 La traçabilité descendante doit être garantie.

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 :