



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 préparations pour enfants en bas âge v1 2016

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

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

10 Les produits réfrigérés et congelés doivent être à température requise (cf fiche en annexe).

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Règlement (CE) 852/2004 Art. 4 §3c
Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

20 Un contrôle des températures de stockage est mis en place et correctement suivi pour les denrées alimentaires en stock?

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

Règlement (CE) N° 178/2002 règlement CE N° 178/2002 Article 14 Règlement (CE) 852/2004 Annexe II
Chapitre II, section 4: Prescriptions générales de la législation alimentaire

30 Pas de DA avariées. Pas de DLC dépassée. Stockage adéquat? DA propres à la consommation humaine?

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

Infrastructure

Règlement (CE) N° 852/2004 Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1.2
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

50 De par leurs agencements et leurs dimensions, les locaux doivent permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène.

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 5.1
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

60 Les installations, les équipements, les surfaces et les articles avec lesquels les DA entrent en contact doivent être facile à entretenir, en bon état et propres.

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

Règlement (CE) N° 852/2004 Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 3.2.a)
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

70 Présence d'un dispositif pour le lavage hygiénique des mains (eau, savon liquide, papier essuie-mains).

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

Emballages

Règlement (CE) N° 852/2004 Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 10.1 et 10.2
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

80 Les emballages des DA utilisées doivent être propres et être des emballages alimentaires.

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

Bonnes pratiques d'hygiène

Règlement (CE) N° 852/2004 Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 6.1 et 6.2
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

100 Les déchets sont entreposés et éliminés dans de bonnes conditions d'hygiène.

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

110 Connaissance et mise en pratique du guide BPH dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants ?

12				
----	--	--	--	--

**120 Présence d'un plan de nettoyage?
Les locaux et le matériel de production sont propres ?**

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

Traçabilité / Etiquetage

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

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

Traçabilité / Etiquetage

**140 Les DA doivent disposer de l'étiquetage requis.
Les allergènes sont correctement déclarés ?
Présence des dates de production, de dates de congélation ?**

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

Enregistrement

150 L'établissement est-il correctement enregistré auprès de la Division de la sécurité alimentaire ?

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

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 :