



Référence rapport : .....

Date du contrôle : .....

Administration en charge du contrôle :  
ALVA / ADA / ...

Destinataire :

Numéro RCS: \_\_\_\_\_

Matricule: \_\_\_\_\_

N° TVA: \_\_\_\_\_

## Check-liste de contrôle:

### Aliments pour animaux: Contrôle fabricants et intermédiaires avec agrément

#### 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
-------------	---	-----	-----	------------------------------------

#### Généralités

Règl. 183/2005, Art.9.§2  
Enregistrement

**10 L'établissement est correctement enregistré auprès de l'ALVA ?**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Art.10.

Prescriptions générales de la législation alimentaire

**20 L'établissement possède un agrément pour ( Préciser la nature de l'agrément).**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl.183/2005, Article 6  
HACCP

**30 L'établissement a-t-il mis en place des procédures écrites fondées sur les principes HACCP ?**

6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

#### Installations et équipements en général

Règl. 183/2005, Article 6  
HACCP

**40 Est-ce que les plans des installations sont disponibles et à jour ? (fait partie de l'HACCP)**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point 2.  
Restrictions et conditions d'hygiène

**50 Par leur agencement, les installations et équipements permettent:  
+ un nettoyage et/ou une désinfection convenable ?  
+ d'éviter les erreurs, les contaminations et les effets néfastes sur la sécurité et la qualité des produits ?**

6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point 1.  
Hygiène

**60 Existe-t-il une procédure écrite pour le nettoyage des matériels, conteneurs, caisses, véhicules et de leurs environs immédiats ?**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point 2b.  
Restrictions et conditions d'hygiène

**70 Est-ce que le matériel entrant en contact avec les aliments pour animaux est séché après tout nettoyage humide ?**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

**80** **Existent-ils des enregistrements écrits des nettoyages ?**

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point 4.  
Équipement

**90** **Est-ce que les installations sont éclairées de manière suffisante ?**

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point 9.  
Infrastructures

**100** **Est-ce que les plafonds et installations au-dessus des installations de fabrication sont construits pour éviter toute contamination possible par des eaux de condensation, des poussières ou autres substances pouvant diminuer la qualité de l'aliment pour animaux ?**

Règl. 183/2005, Annexe II, Entrep. +transp., Point 2.  
Obligations des exploitants de la chaîne alimentaire

**110** **L'accès aux installations est limité aux personnes autorisées ?**

Règl. 183/2005, Annexe II, Entrep. +transp., Point 2.  
Hygiène

**120** **Les aliments pour animaux sont entreposés et transportés dans des conteneurs appropriés et sont entreposés dans des lieux conçus, adaptés et entretenus de manière à assurer de bonnes conditions d'entreposage ?**

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point 1.  
Hygiène

**120** **Existe-t-il une procédure écrite pour les mesures de lutte contre des organismes nuisibles ?**

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point 1.  
Hygiène

**130** **Est-ce qu'elle est mise en œuvre et existent-ils des enregistrements écrits des mesures prises ?**

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point 8.  
Infrastructures

**140** **Les fenêtres et autres ouvertures sont fermées ou protégées contre les organismes nuisibles. Les portes quand elles sont fermées ne permettent pas le passage des nuisibles ?**

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point 7.  
Infrastructures

**150** **Les déchets, les eaux de pluie et les poussières sont-ils traités de manière à éviter toute contamination des aliments pour animaux ?**

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point 6.  
Hygiène

**160** **L'eau utilisée dans la fabrication des aliments pour animaux est d'un niveau de qualité adéquat pour les animaux ? Les conduites d'eau sont composées de matériaux inertes ?**

## Installations et équipements en général

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point 6.  
Hygiène

**170** **Les conduites d'eau sont composées de matières inertes ?**

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point 3b.  
Équipement

**180** **Le matériel et les dispositifs de mélange sont appropriés pour la fabrication d'aliments composés avec additifs/prémélanges ?**

Règl. 183/2005, Annexe II, Contr. qualité, Point 3.  
HACCP

**190** **Existe-t-il une procédure pour le contrôle régulier du matériel de fabrication selon des procédures préétablies par le fabricant ?**

Règl. 183/2005, Annexe II, Contr. qualité, Point 3.  
HACCP

**200** **Existent-ils des enregistrements écrits de ce contrôle (dates, personne qui a effectué le contrôle, résultats du contrôle) ?**

3				
1				
3				
1				
3				
3				
6				
3				
3				
6				
3				
3				
3				
3				

**240 Est-ce que toutes les balances et tous les instruments de mesure utilisés dans la fabrication d'aliments composés pour animaux sont adaptés aux poids ou volumes à mesurer ?**

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

**250 Existe-t-il une procédure écrite pour leur contrôle régulier ?**

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

**260 Existent-ils des enregistrements écrits du contrôle (dates, contrôleur, résultats) ?**

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

## Personnel

**270 Existe-t-il un organigramme du personnel ?**

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

**280 Existe-t-il une énumération des différentes fonctions avec les compétences, responsabilités et qualifications requises ?**

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

**290 Le personnel a-t-il connaissance de ces informations (concernant leur fonction) ?**

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

## Production

**300 Une personne qualifiée responsable de la production a été désignée ?**

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

**310 Existent-il des procédures et instructions pour les différentes étapes de production ?**

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

**320 Est-ce que des vérifications au cours de la fabrication sont en place pour éviter ou limiter des erreurs et contaminations ?**

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

**330 Une stratégie de contrôle et un système de détection d'aliments pour animaux dangereux, de substances indésirables ou de contaminants interdits est en place ?**

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

**340 Toutes les matières dangereuses pour la santé humaine et animale sont identifiées, isolées et éliminées ?**

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

**350 L'étiquetage des produits fait clairement apparaître s'ils sont destinés aux aliments pour animaux ou à d'autres fins ?**

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

**360 Existent-ils des procédures écrites dans quelles conditions des retours d'aliments peuvent entrer de nouveau dans la production ?**

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

**370 En existent-ils des enregistrements écrits (date, aliment repris, cause de la reprise, mesures prises, responsable) ?**

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

**380 Des mesures appropriées sont en place pour assurer le traçage des produits ?**

<b>6</b>				
----------	--	--	--	--

**910 Les déchets et les matières ne convenant pas ou à risque pour l'alimentation des animaux sont isolés, identifiés, stockés et évacués de manière appropriée ?**

<b>3</b>				
----------	--	--	--	--

**930 La déclaration des lots de produit déclarés comme non destiné à des aliments pour animaux, n'est plus modifiée ultérieurement.**

<b>9</b>				
----------	--	--	--	--

## Contrôle qualité

**390 Une personne responsable du contrôle de qualité est-elle désignée ?**

<b>6</b>				
----------	--	--	--	--

**400 L'établissement a-t-il une certification volontaire ?**

<b>3</b>				
----------	--	--	--	--

**410 Une analyse des risques des processus a été effectuée et est disponible ?**

<b>6</b>				
----------	--	--	--	--

**420 Existe-t-il un plan de contrôle de la qualité avec des points (critiques) de contrôle identifiés ?**

<b>3</b>				
----------	--	--	--	--

**430 Ces points critiques sont-ils maîtrisés ? (Enregistrements écrits des contrôles des CCP)**

<b>6</b>				
----------	--	--	--	--

**440 En cas de CCP non maîtrisé, y a-t-il des instructions/enregistrements des mesures de suivi ?**

<b>3</b>				
----------	--	--	--	--

**450 Existe-t-il des procédures pour la réception et le contrôle (visuel) à l'arrivée des produits ?**

<b>3</b>				
----------	--	--	--	--

**460 Existe-t-il des procédures pour évaluer les fournisseurs, transporteurs, entrepreneurs (critères, fréquence)?**

<b>3</b>				
----------	--	--	--	--

**470 Existe-t-il des procédures pour vérifier les documents (lisibilité, contenu, DLG) d'accompagnement ?**

<b>3</b>				
----------	--	--	--	--

**480 Existents-ils des mesures écrites à prendre en cas de non-conformités apparaissant lors du contrôle de qualité des aliments (p.ex. renvoi au fournisseur, notifications, rappel, ...) ?**

<b>3</b>				
----------	--	--	--	--

**490 Sont-elles appliquées (existent-ils des enregistrements écrits) ?**

<b>3</b>				
----------	--	--	--	--

**500 Dans la production : Existents-ils un plan et des procédures « auto-contrôle » qui définit la fréquence des analyses de sécurité et qualité à faire (quel type d'analyse sur quel aliment)?**

<b>6</b>				
----------	--	--	--	--

**510** **Existent-ils des procédures écrites pour l'échantillonnage, l'envoi des échantillons au labo le traitement des résultats d'analyses et suivi ?**

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

**520** **Sont-elles appliquées (existent-ils des enregistrements écrits) ?**

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

**530** **L'établissement a-t-il accès à un ou des laboratoires doté d'un personnel et des équipements adéquats ?**

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

**540** **Existent-ils des procédures écrites pour le prélèvement (fréquence et mode d'emploi) des échantillons témoins (Rückstellprobe) des productions ?**

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

**550** **Les échantillons témoins (Rückstellprobe) des productions : Sont-ils datés, scellés et facilement identifiables ?**

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

**560** **Les échantillons témoins (Rückstellprobe) des productions : Sont-ils gardés pendant un temps adéquat (.....) dans un endroit adéquat ?**

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

**570** **Existe-t-il une procédure pour l'étiquetage des produits (données obligatoires, comment déterminer la DLG, rédiger un mode d'emploi, inscriptions interdites sur l'étiquette) ?**

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

**580** **Est-ce que les mentions d'étiquetage sont conformes ?**

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

## Surveillance de la dioxine pour les huiles, les graisses et les produits dérivés

**590** **Dans le cas où l'établissement utilise de l'huile de coco brute, de graisses animales, d'huile de poisson, d'huiles et de graisses récupérées auprès d'exploitants du secteur alimentaire, de graisses et d'huiles mélangées et de produits dérivés d'huiles et de graisses :**

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

**Existent-ils des analyses de dioxines pour chaque lot des graisses et huiles précitées (  analyses propres ou  résultats d'analyse reçues du producteur, fournisseur)**

## Entreposage des aliments pour animaux et mise sur le marché

**600** **Existent-ils des procédures pour l'entreposage des aliments transformés séparément des matières premières non transformées, des huiles et produits dérivés, des additifs ou autres ?**

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

**610** **Toutes ces procédures sont-elles appliquées (vérifier sur place)?**

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

**620** **Existent-ils des registres avec les entrées et les sorties de tous les aliments pour animaux (noms, fabricants, fournisseurs, clients, adresses, quantités, lots, dates, DLG) ?**

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

**630** **Existent-ils des procédures pour le contrôle des aliments à l'entrepôt ou à la sortie ?**

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

**640** **Les lieux d'entreposage sont-ils adaptés à un bon stockage sans altération des produits et fermés aux personnes non autorisées ?**

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

**650** **Est-ce que les produits sont propres, bien stockés et facilement identifiables ?**

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

**660** **Existent-ils des procédures pour le nettoyage des lieux et équipements d'entreposage ?**

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

**670** **En existent-ils des enregistrements écrits (dates, responsable) ?**

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

**680** **Existent-ils des procédures pour la lutte contre les organismes nuisibles au stockage ?**

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

**690** **En existent-ils des enregistrements écrits (dates, lieux, responsable) ?**

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

## Sécurité des aliments pour animaux

**320** **En cas de produits à tenir au frais: les températures sont maintenues au niveau le plus bas possible pour éviter toute condensation et toute souillure.**

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

**330** **La contamination due à l'environnement de travail des aliments pour animaux par l'eau (résiduaire, d'égout, usées, de pluie), les biocides, les engrais, les corps étrangers, les ingrédients à risque, ... est réduite ?**

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

**700** **Existent-ils des procédures pour le transport des aliments (produits autorisés / interdits de transporter ensemble, comment transporter différentes sortes d'aliments ou produits).**

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

**710** **Existent-ils des procédures pour le chargement des aliments, le déchargement des aliments, les documents de transport et les documents à fournir au client ?**

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

**720** **Tous les transports sont-ils enregistrés ? aussi les retours de marchandises ? (Date, nom de l'aliment, quantité, nom du client)?**

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

**730** **Existent-ils des procédures écrites pour le nettoyage des moyens de transports ?**

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

**740** **En existent-ils des enregistrements écrits (dates, responsable) ?**

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

## Traitement des réclamations

Règl. 183/2005, Annexe II, chapitre Réclamations et rappels point 1  
Procédure de rappel et de retrait

**750** **Existent-ils des procédures écrites pour traiter les réclamations (date, nom du réclamant, nature (cause) de la réclamation, mesures mises en œuvre (avec date), responsable qui a géré la réclamation)**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Annexe II, chapitre Réclamations et rappels point 1  
Procédure de rappel et de retrait

**760** **Sont-ils mis en œuvre (en existent-ils des enregistrements) ?**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

## Rappel, retrait de produits

Règl. 183/2005, Annexe II, chapitre Réclamations et rappels point 2  
Procédure de rappel et de retrait

**770** **Existent-ils des procédures écrites pour informer tous les concernés (fournisseurs, transporteurs, clients, autorités compétentes) en cas de nécessité ?**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Annexe II, chapitre Réclamations et rappels point 2  
Procédure de rappel et de retrait

**780** **nécessité ?  
Existent-ils des procédures écrites pour un blocage rapide et/ou un rappel des produits concernés**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Annexe II, chapitre Réclamations et rappels point 2  
Procédure de rappel et de retrait

**790** **Existent-ils des procédures écrites par qui et comment sera évalué le produit concerné et décidé de son devenir ?**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Annexe II, chapitre Réclamations et rappels point 2  
Procédure de rappel et de retrait

**800** **Ces procédures sont-elles mises en œuvre (en existent-ils des enregistrements) ?**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

## Documents, fichiers des produits, fournisseurs

Règl. 183/2005, Annexe II, chapitre Tenue des registres, points 1 + 2  
Documentation

**810** **Les documents suivants sont-ils à jour ?  
- registre des aliments pour animaux entrants (étiquettes, fournisseur, date, lot, DLG).**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Annexe II, chapitre Tenue des registres, points 1 + 2  
Documentation

**820** **Les documents suivants sont-ils à jour ?  
- registre des aliments pour animaux sortants (étiquettes, client, date, lot, DLG).**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Annexe II, chapitre Tenue des registres, points 1 + 2  
Documentation

**830** **Les documents suivants sont-ils à jour ?  
- registre des documents de production et l'historique de chaque composant entrant dans l'aliment composé (lots, quantités, dates de production, DLG) pour garantir une traçabilité.**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Annexe II, chapitre Tenue des registres, points 1 + 2  
Documentation

**840** **Les documents suivants sont-ils à jour ?  
- registre des fournisseurs, transporteurs, entreposeurs évalués.**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Art. 7, point 1b  
HACCP

**850** **Les procédures sont-elles à jour ?**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Annexe II, chapitre Personnel  
Obligations des exploitants de la chaîne alimentaire

**860** **Les procédures et instructions écrites sont-elles disponibles et connues par les personnes concernées ?**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

Règl. 183/2005, Annexe II, chapitre Contrôle de la qualité, point 4  
HACCP

**870** **Les enregistrements écrits sont conservés pendant une période adaptée (préciser la durée dans les constats)**

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

**Remarques:**

---

---

---

---

**Lors de l'inspection les personnes suivantes étaient présentes :**

ALVA / ADA / ... :

Entreprise contrôlée :

**Des échantillons ont été prélevés en cours d'inspection :**

Oui

Non

<b>Agent de contrôle :</b>	<b>Personne contrôlée :</b>	<b>Heure début du contrôle : .....</b>
		<b>Heure fin du contrôle : .....</b>

Version non-officielle