



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 : inspection hygiène

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

Enregistrement / Agrément

Règl. 183/2005, Art.9.
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 est correctement agréé par le Ministre?

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

Règl. (UE) N°2019/4 Art13.1.
Agrément

30 Présence de l'agrément nécessaire en cas de production/mise sur le marché d'aliments médicamenteux pour animaux ?

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

Infrastructure/Equipement général

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point1. et Entrep.+Transp. Point 2
Hygiène

40 Les installations, équipements, conteneurs et véhicules utilisés pour la transformation, la manutention ou l'entreposage et leurs environs immédiats sont propres ?

9	<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 Les installations et équipements sont construits/agencés de façon à permettre :
a. d'être nettoyés et/ou désinfectés convenablement ?
b. de réduire au minimum le risque d'erreur, la contamination croisée et tout effet néfaste sur la sécurité/qualité des aliments pour animaux ?

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

60 Les équipements entrant en contact avec les aliments pour animaux sont séchés après tout nettoyage humide ?

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

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

70 Les installations comportent un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant ?

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

80 Les plafonds et équipements suspendus au plafond sont en bon état et propres ? Ils sont construits de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure et le déversement de particules pouvant nuire à la sécurité et la qualité des aliments pour animaux ?

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

90 L'évacuation des eaux d'égout, des eaux usées et des eaux de pluie s'effectue de manière à préserver les équipements ainsi que la sécurité sanitaire et la qualité des aliments pour animaux ? La détérioration et la poussière sont évitées pour prévenir l'invasion d'organismes nuisibles ?

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

100 L'accès aux installations est limité aux personnes autorisées ?

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

110 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 ?

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

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 ?

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

Production/Mélanges d'aliments pour animaux

130 Les installations, équipements et véhicules pour la production et les opérations de mélange et leurs environs immédiats sont propres ?

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

140 L'ensemble des balances et dispositifs de mesure utilisés pour la fabrication des aliments pour animaux -sont appropriés pour la gamme de poids ou de volumes à mesurer ?

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

150 Tous les dispositifs de mélange utilisés dans la fabrication d'aliments pour animaux sont appropriés pour la gamme de poids ou de volumes mélangés et pour la fabrication de mélanges et dilutions homogènes ?

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

160 Les systèmes d'évacuation des eaux résiduelles sont bien conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des aliments pour animaux ?

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

170 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 ?

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

180 En cas d'existence de points critiques du processus de fabrication, est-ce que qu'ils sont vérifiés ?

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

190 Est-ce que des échantillons des ingrédients et de chaque lot de produits fabriqués et mis sur le marché sont prélevés et entreposés dans des conditions empêchant toute modification anormale ? Est-ce que les échantillons sont scellés et identifiables aisément ?

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

Hygiène/GMP/Maîtrise des risques

Règl. 183/2005, Annexe II, Inst.+équip, Point1. et Entrep.+Transp. Point 1
Restrictions et conditions d'hygiène

200 Le risque d'erreur et de contamination croisée pendant la production, le transport et le stockage est réduit (gestion aliments non conformes, stockage PAT et petfood séparé des aliments pour ruminants, gestion conteneurs d'aliments liquides stockés en vrac, ordre de production et de stockage, stockage temporaire bien identifiable) ?

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

Règl. 183/2005, Annexe II, Production, Point 5.
Déchets

210 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 ?

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

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

220 Le personnel est en nombre suffisant et qualifié.

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

Règl. 183/2005, Annexe II, Production, Point 8.
Traçabilité

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

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

Règl. 183/2005, Annexe II, Surveillance dioxine
Analyses obligatoires

240 Surveillance de la dioxine pour les huiles, graisses et produits dérivés concernés conformément au règlement 183/2005 ? (analyses de mélanges d'huiles,...)

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

Nuisibles

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

250 Les programmes de lutte et la prévention contre les nuisibles est efficace ? (appâts changés régulièrement, portes fermées, souillures évitées, pas de traces provenant de nuisibles).

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

Traçabilité

Règl. 183/2005, Annexe II, Production, Point 6.
Traçabilité

260 Est-ce qu'un traçage effectif des produits est réalisé ? (à vérifier par des exemples).

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

Sécurité des aliments pour animaux

Règl. 767/2009, Art 4.1.
Sécurité produit

270 Les aliments mis sur le marché sont sûrs et n'ont pas d'effets négatifs directs sur l'environnement ou le bien-être des animaux ?

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

Règl. 767/2009, Art 4.2.a.
Sécurité produit

280 Les aliments mis sur le marché sont sains, loyaux, non altérés, adaptés à leur usage et de qualité marchande ?

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

Règl. 767/2009, Anne III
Sécurité produit

290 Les aliments mis sur le marché ne contiennent pas des matières premières interdites (matières fécales, urine, peaux tannées, semences traitées, bois traités, déchets, ordures, emballages de l'industrie agro-alimentaire, produits protéiques de levures « candida » ?

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

Règl. 183/2005, Annexe II, Entrep. +transp., Point 5.
Hygiène

300 Toute souillure est réduite au minimum et maîtrisée afin de limiter l'invasion par des organismes nuisibles ?

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

Règl. 183/2005, Annexe II, Entrep. +transp., Point 4.
Sécurité produit

310 La présence de traces de détergents et de désinfectants est réduite au minimum ?

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

Règl. 183/2005, Annexe II, Entrep. +transp., Point 6.
Bonnes pratiques de fabrication

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				
---	--	--	--	--

Règl. 183/2005, Annexe II, Entrep. +transp., Point 1. 3. 5.
Hygiène

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				
---	--	--	--	--

Etiquetage/emballage

Règl. 183/2005, Annexe II, Entrep. +transp., Point 1.
FCM

340 Des matériaux d'emballage appropriés sont utilisés pour les aliments pour animaux ?

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

Règl. 183/2005, Annexe II, Entrep. +transp., Point 2. 3.
Entreposage

350 Les aliments pour animaux sont facilement identifiables et stockés de manière à prévenir leur détérioration ?

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

Règl. 767/2009, Article 4.2b
Etiquetage

360 Tous les aliments pour animaux sont étiquetés conformément au règlement 767/2009 ?

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

Règl. 767/2009, Article 11.2. et 23.2.
Documentation

370 Tous les aliments pour animaux commercialisés en vrac ou dans des emballages ou récipients non fermés sont accompagnés d'un document contenant toutes les indications d'étiquetage à caractère obligatoire prévues ?

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

Règl. 767/2009, Article 11.1 et Règl. 178/2002, Article 16
Etiquetage

380 L'étiquetage, la publicité et la présentation des aliments pour animaux n'induisent pas le consommateur en erreur ?

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

Règl. 767/2009, Article 13.3.a
Etiquetage

390 L'étiquetage ou la présentation des aliments pour animaux ne comporte pas d'allégations selon lesquelles l'aliment possède des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie, à l'exception des coccidiostatiques et des histomonostatiques autorisés ?

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

ESB/Protéines animales transformées

Règl. 999/2001, Article 7
Interdiction de vente

400 Aucun aliment pour animaux destiné aux ruminants qui contient des protéines animales n'est mis sur le marché ?

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

Règl. 999/2001, Article 7 et Annexe IV
Interdiction de vente

410 . Si des PAT (y compris des farines de poisson), du phosphate di-et tricalcique d'origine animale et des produits sanguins de non ruminant ou des aliments composés en contenant sont stockés dans des facilités non séparées, des mesures sont prises par l'entreprise afin de protéger les aliments ne pouvant contenir de PAT de toute contamination croisée ?

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

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

Agent de contrôle :

Personne contrôlée :

Heure début du contrôle :

Heure fin du contrôle :

Version non-officielle