



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Centre d'emballage pour oeufs

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 = $(1 - ((\sum (\text{Pondération} \times \text{Etat de conformité})) : WC)) \times 100$

Pondération	C	ncm	NCM	n.applic n observé n. contrôlé
-------------	---	-----	-----	--------------------------------------

Traçabilité et contrôle des salmonelles

Règl.(CE) N° 178/2002 Art.18.2.
Traçabilité

10 La traçabilité ascendante est garantie.

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

Règl.(CE) N° 178/2002 Art.18.2.
Traçabilité

20 La traçabilité descendante est garantie.

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

Règlement gd du 27.09.2004 Art 6.
Obligations des exploitants du secteur alimentaire

30 L'exploitant du secteur alimentaire respecte ses obligations en matière des examens de salmonellosé. (Conservation et communication des résultats et transmission de la souche).

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

Règl. (CE) N° 2160/2003 Art 1.3. et Règl. EU N° 517/2011 Annexe
Analyses obligatoires

**40 L'exploitant du secteur alimentaire participe au programme de surveillance des salmonelles chez les poules pondeuses.
> 350 Poules: Autocontrôle.
>1000 Poules: Contrôle officiel.**

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

Règlement (CE) N° 2160/2003 Annexe II Point D.
Obligations des exploitants du secteur alimentaire

50 Des mesures ont été prises dans l'exploitation suite à la présence de Salmonella dans un échantillon de matière fécale.

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

GMP / GHP: Application des procédures d'hygiène

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

60 L'hygiène personnelle est respectée (pas de vêtements d'étable souillés, lavage régulier des mains, absence de maladies infectieuses, absence de plaies infectées).

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

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

70 L'interdiction de fumer est respectée.

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

Règl.(CE) N° 853/2004 Annexe III Section 10 Chapitre 1.2.
Conditions pour l'exposition et la conservation des aliments.

80 Les œufs doivent être entreposés à une température constante.

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

Règl.(CE) N° 852/2004 Art. 5.1.
Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

90 Obligation de la mise en place de procédures HACCP.

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

Règl.(CE) N° 852/2004 Art. 4.3.
Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

100 Il y a un plan de nettoyage et de désinfection (plan, documentation, fiches techniques et de sécurité).

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

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

110 Les produits de nettoyage et de désinfection ne se trouvent pas là où des denrées alimentaires sont manipulées (sauf dans une armoire séparée).

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

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

120 Il y a un plan de lutte contre les nuisibles (plan, documentation, fiches techniques et de sécurité).

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

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

130 L'accès aux animaux domestiques est interdit aux locaux de manipulation et de stockage.

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

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

140 L'eau utilisée a la qualité d'une eau potable (fiche de la commune).

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

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

150 Le personnel et le responsable qui manipulent des denrées alimentaires reçoivent une formation continue.

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

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

160 Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires utilisés conviennent pour être en contact avec les denrées alimentaires (document de spécification du fournisseur). Le stockage se fait à l'abri des contaminations (pas de contact avec le sol).

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

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

170 La protection des denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées et transportées est assurée.

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

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

180 Absence d'œufs avariés ou dont la date limite de consommation est dépassée ou impropres à la consommation humaine.

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

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

190 Il n'y a pas d'accumulation de déchets dans les locaux de manipulation et de stockage où se trouvent les oeufs. Les poubelles dans ces locaux sont propres.

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

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

200 Les aires de stockage des déchets (à l'intérieur et à l'extérieur) sont propres et maintenues exemptes de nuisibles.

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

Règl.(CE) N° 1069/2009 Art. 12,13,14,22.
Documentation

210 Il existe un registre administratif (document commercial) des sous-produits animaux expédiés et les SPA ont été envoyés à un opérateur autorisé à cet effet (bonne catégorie).

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

Règl. (CE) N° 852/2004 Article 6 § 1 et § 2
Enregistrement

220 L'établissement est correctement enregistré auprès de l'ALVA.

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

Locaux d'emballage et de stockage

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre I

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

230 Les locaux, par leur conception, agencement, dimensions et emplacement permettent la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène.

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

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre I

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

240 Il y a présence de vestiaires adéquats et ils sont correctement utilisés et qui donnent directement accès au centre d'emballage.

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

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre I

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

250 Les locaux sont propres (sols, murs, fenêtres, portes, plafonds et évaporateurs).

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

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre II

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

260 Les portes et fenêtres qui sont ouvertes et qui donnent sur l'extérieur doivent être pourvues d'écrans de protection amovibles contre les insectes ou restent verrouillées pendant la manipulation des œufs.

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

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre I

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

270 La ventilation est suffisante.

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

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre I

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

280 L'éclairage est suffisant.

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

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre I

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

290 Les toilettes sont propres et ne donnent pas directement accès aux locaux de manipulation et de stockage des œufs.

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

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre I

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

300 Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. Les robinets doivent être conçus pour prévenir la diffusion des contaminations.

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

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre II

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

310 Les surfaces des installations, des équipements et du matériel avec lesquels les œufs entrent en contact DIRECT (machines pour le triage et le transport des œufs) sont propres, lisses, non corrodées, non toxiques et en bon état.

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

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre VI

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

320 Les installations, les équipements et le matériel avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact INDIRECT doivent être propres et en bon état (entretien du matériel).

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

Règl. (CE) N° 853/2004 Annexe III Section 10 Chapitre 1.1
Hygiène

330 Les œufs doivent être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil.

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

Règl. (CE) N° 853/2004 Annexe III Section 10 Chapitre 1.3
Bonnes pratiques d'hygiène

330 Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas 28 jours après la ponte.

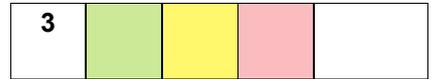
6				
---	--	--	--	--

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre II

Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

340 Il y a un dispositif pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail (plonge).

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



350 Les récipients ainsi que les véhicules utilisés pour le transport peuvent être nettoyés convenablement (et désinfectés) et ils sont propres et en bon état. La contamination est évitée.

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