



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Vente à la ferme: Locaux d'abattage

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

Locaux

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I Point 2

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

10 Les locaux, par leur conception, agencement, dimensions et emplacement permettent la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène (BPH). En tout cas, l'agencement des locaux est conçu de façon à éviter toute contamination croisée.

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

R.g.d. du 25.11.2011 Art. 3 point 1
Abattage

20 Il y a un local pour l'abattage respectivement l'éviscération.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1 point 1 et Chapitre 2 Point1 abcde
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

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

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1 point 1 et Chapitre 2 Point1 abcde
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

40 Les locaux sont en bon état (sols, murs, fenêtres, portes, plafonds et évaporateurs).

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre II 1.d.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

50 Les portes et les fenêtres sont en bon état et propres. Elles sont construites de manière à empêcher l'encrassement. Elles sont pourvues d'écrans de protection amovibles contre les insectes (si elles donnent sur l'extérieur) ou restent verrouillées pendant la production.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I 5
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

60 Il y a une ventilation suffisante.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I 7
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

70 Il y a un éclairage suffisant.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I 3.

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

80 Il y a suffisamment de toilettes propres équipées d'une chasse d'eau. Les toilettes ne donnent pas directement accès aux locaux où sont manipulées des denrées alimentaires.

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

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

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

90 Il y a suffisamment de vestiaires adéquats et ils sont correctement utilisés.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre VI 1. et 2.

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

100 Il n'y a pas d'accumulation de déchets dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires. Les poubelles sont propres et fermées.

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

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

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

110 Aires de stockage des déchets (à l'intérieur et à l'extérieur) sont propres et maintenues exemptes de nuisible.

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

Equipement

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I 2D

Bonnes pratiques d'hygiène

120 Il y a suffisamment de frigos et de congélateurs pourvus de thermomètres

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I 4.

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

130 Il y a suffisamment de lavabos équipés d'eau courante chaude et froide (ou mixte), utilisation des robinets sans contact direct avec les mains, un système de lavage et de séchage hygiénique des mains.

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

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

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

140 Des dispositifs avec suffisamment d'eau potable pour le lavage et / ou le rinçage des denrées alimentaires sont présents. Ils sont en bon état, propres, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre II 2

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

150 Il y a un dispositif pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail. Ils sont fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion et faciles à nettoyer et disposent une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

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

R.g.d. du 25.11.2011 Art. 3 point 3

160 Le transfert des carcasses d'un local à l'autre est fait par un système de suspension aérienne.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre II 1f

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

170 Propreté: Les surfaces DIRECTEMENT (les crochets, etc) en contact avec les denrées alimentaires (matériel et équipements) sont lisses, lavables, résistantes à la corrosion et non toxiques.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre II 1f

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

180 Bon état: Les surfaces DIRECTEMENT (les crochets, etc) en contact avec les denrées alimentaires (matériel et équipements) sont lisses, lavables, résistantes à la corrosion et non toxiques.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre V 1

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

190 Propreté: Les installations, les équipements et le matériel avec lesquels les denrées alimentaires sont en contact INDIRECT (tuyaux et têtes d'arrosage, rails à cordon coulissant, matériel de nettoyage,...).

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre V 1

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

200 Bon état: Les installations, les équipements et le matériel avec lesquels les denrées alimentaires sont en contact INDIRECT (tuyaux et têtes d'arrosage, rails à cordon coulissant, matériel de nettoyage,...).

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

Sécurité alimentaire	7, Rue Thomas Edison L-1445 Strassen			Tél: 2478 2539
Check-liste de contrôle	PH/PH	Version 3	03/10/2022	Page 2 / 3

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

220 Les dispositifs pour le transport et les récipients peuvent être nettoyés convenablement (et désinfectés), sont propres et en bon état. La contamination est évitée.

Température

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

210 Le local d'abattage et d'éviscération dispose d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82°C .

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