



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: Application procédures de qualité

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

Procédures qualité

R.g-d. du 25.11.11 Art. 1.1.

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

10 Il existe une autorisation de l'autorité compétente.

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

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

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

20 L'hygiène personnelle est respectée (pas de vêtements d'étable souillés lors de l'abattage et/ou de la manipulation des viandes non emballées et emballées, lavage régulier des mains, absence de maladies infectieuses, absence de plaies infectées).

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

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

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

30 L'interdiction de fumer est respectée.

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

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

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

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

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

Règl. (CE) 852/2004 Art. 5.
bonnes pratiques de fabrication

50 Existence de procédures basées sur les principes de l'HACCP (voire du guide de bonnes pratiques d'hygiène).

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

Règl. (CE) 852/2004 Art. 4. §3

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

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

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

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

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

70 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) 852/2004 Annexe II Chapitre IX
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

80 Il y a un plan de lutte contre les nuisibles (plan, documentation, fiches techniques et de sécurité) complet et correctement appliqué.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre IX 4
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

90 L'accès aux animaux domestiques est interdit aux locaux de production et de stockage, et aux locaux de vente.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre IX 2 et 3
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

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

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre X
Emballages et ustensiles en contact avec les denrées.

110 Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires utilisés conviennent pour être en contact avec les denrées alimentaires. Le stockage des emballages se fait à l'abri des contaminations.

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

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

120 L'eau utilisée pendant l'abattage, la découpe et la fabrication dispose de la qualité destinée à la consommation humaine.

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

loi 28.7.2018 Art. 6.
Enregistrement

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

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.1
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

140 Il y a un contrôle de à la réception. (Température, emballage, étiquetage, transport, DLC, bon de livraison,.....)

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

Règl CE 178/2002: Article 14
Chapitre II, section 4: Prescriptions générales de la législation alimentaire

150 Absence de denrées alimentaires avariées ou dont la date limite de consommation est dépassée ou impropres à la consommation humaine.

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

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 :.....