



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 :.....