



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: Températures

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

Températures

Règl. (CE) 852/2004 Art. 4 § 3 d.

Chapitre II - Obligations des exploitants du secteur alimentaire

10 La chaîne du froid est assurée.

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

Règl. (CE) 852/2004 Art. 4 § 3 c.

Chapitre II - Obligations des exploitants du secteur alimentaire

20 Il y a un contrôle (avec documentation) des températures des frigos et des congélateurs.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre IX Point 6

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

30 Les denrées alimentaires sont réfrigérées le plus rapidement possible de manière à atteindre une température ne présentant pas de risque pour la santé.

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Chapitre 7 Point 4

bonnes pratiques de fabrication

40 Les viandes destinées à la congélation le sont sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation.

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

Règl CE 852/2004: Annexe II Chapitre 9.7.

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

50 La décongélation des denrées alimentaires doit se faire de manière à réduire le risque de contaminations (absence de liquide de décongélation et à température réfrigérée). Les produits décongelés ne sont pas recongelés

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre IV - 7

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

60 Il y a un contrôle (avec documentation) des températures du moyen de transport (camionnette, remorque frigorifique...).

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre IX point 2 et 5

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

70 Les températures des produits réfrigérés et/ou congelés sont conformes.

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