



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Etablissements agréés: Fonctionnement, surveillance et HACCP

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 observé n. contrôlé
-------------	---	-----	-----	------------------------------------

Préparation de l'HACCP

CAC/RCP 1-1969 Appendice au CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 (2003)
HACCP

10 Constituer l'équipe HACCP.

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

CAC/RCP 1-1969 Appendice au CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 (2003)
HACCP

20 Décrire le produit.

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

CAC/RCP 1-1969 Appendice au CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 (2003)
HACCP

30 Déterminer son utilisation prévue.

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

CAC/RCP 1-1969 Appendice au CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 (2003)
HACCP

40 Etablir un diagramme des opérations.

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

CAC/RCP 1-1969 Appendice au CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 (2003)
HACCP

50 Confirmer sur place le diagramme des opérations.

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

Application de l'HACCP

Règl. (CE) 852/2004 Art. 5.2.a)
HACCP

60 L'opérateur peut démontrer pour un procédé choisi qu'il identifie les dangers.

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

Règl. (CE) 852/2004 Art. 5.2.b)
HACCP

70 L'opérateur peut démontrer pour un danger choisi qu'il a correctement évalué le risque afin de le classer comme point d'attention (PA), ou comme point critique de contrôle (CCP).

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

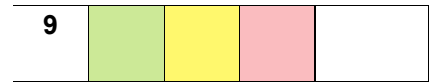
Règl. (CE) 852/2004 Art. 5.2.c)
HACCP

80 Les/la limite(s) critique(s) ont/a été établie(s) au CCP choisi.

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

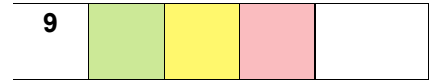
Règl. (CE) 852/2004 Art. 5.2.d)
HACCP

90 Une procédure de surveillance efficace du CCP choisi a été établie et est appliquée.



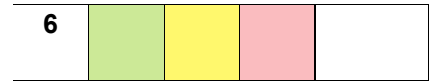
Règl. (CE) 852/2004 Art. 5.2.e)
HACCP

100 Des actions correctives ont été établies lorsque la surveillance révèle que le CCP choisi n'est pas entièrement maîtrisé et elles sont appliquées.



Règl. (CE) 852/2004 Art. 5.2.f)
HACCP

110 Une vérification périodique pour contrôler l'efficacité du système de HACCP est faite.



Règl. (CE) 852/2004 Art. 5.2.g)
HACCP

120 Les enregistrements de la procédure de surveillance pour les dangers (CCP/ PA) choisi peuvent être montrés.



Règl. (CE) 852/2004 Art. 5.4.
HACCP

130 L'opérateur tient son système d'autocontrôle (documents décrivant les procédures élaborées) à jour, entre autres dans les cas de changement de processus et conserve les documents pendant une période appropriée

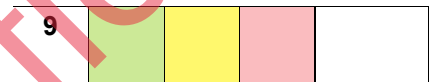


Application procédure d'hygiène

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.1

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

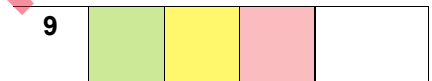
140 Il y a un contrôle de la matière première à la réception. (Température, emballage, étiquetage, transport, DLC, bon de livraison,.....)



Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 8

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

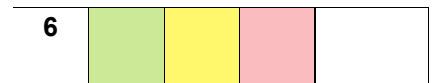
150 Il y a une bonne hygiène personnelle et des vêtements professionnels adéquats et propres, pas de plaies infectées, d'infections et de maladies du personnel susceptibles de contaminer des denrées alimentaires.



Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9.3. et loi 11/08/2006 de lutte antitabac

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

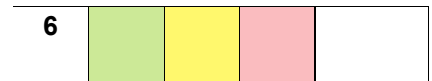
160 L'interdiction de fumer est respectée dans les locaux de production et de stockage.



Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 12

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

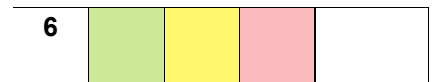
170 Le personnel qui manipule des denrées alimentaires reçoit une formation et/ou des instructions adaptées à leur activité professionnelle.



Règl. (CE) 852/2004: Art. 4.3.b et Annexe II Chapitres 1.1, 2.1. et 5.1.a.

Obligations des exploitants de la chaîne alimentaire

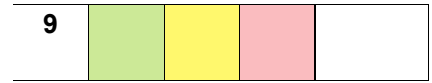
180 Il y a un plan de nettoyage et de désinfection efficace.



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

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

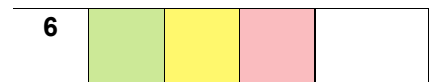
190 Les produits de nettoyage et de désinfection ne se trouvent pas là où des denrées alimentaires sont manipulées (sauf dans une armoire séparée).



Règl. (CE) 852/2004 Chapitre IX et A2

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

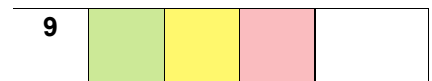
200 Il y a un plan de lutte contre les nuisibles (plan, documentation, fiches techniques et de sécurité), complet et correctement appliqué.



Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9.4 + rgd 1988 commerce.

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

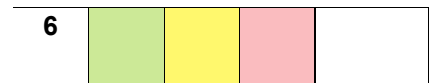
210 L'accès aux animaux domestiques est interdit aux locaux de production, de stockage et de vente des denrées alimentaires.



Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9. Point 2 et 3

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

220 Les matières premières, ingrédients & denrées alimentaires doivent, à toutes les étapes de la production, transformation et distribution, être protégées de toute détérioration & contamination.



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

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

240 Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

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

250 Les matériaux en contact utilisés conviennent pour être en contact avec les denrées alimentaires et sont accompagnés d'une déclaration de conformité écrite.

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

260 De l'eau potable (destinée à la consommation humaine) doit être disponible et en quantité suffisante.

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

270 La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires doit être fabriquée à partir de l'eau potable ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée, et stockée dans des conditions prévenant toute contamination

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

280 S'il y a utilisation d'eau non potable, elle est transportée via des conduites identifiées et séparées.

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

290 L'établissement est correctement enregistré auprès de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire.

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

300 L'établissement dispose des AGREMENTS pour les activités exercées. Les activités exercées sous l'agrément sont correctement déclarées.

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

310 Il existe une procédure de rappel ou de retrait en cas de denrées alimentaires préemballées.

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

Température

320 Il y a un contrôle documenté des températures des frigos et des congélateurs de stockage.

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

330 Les températures des produits réfrigérés et/ou congelés sont conformes. (fiche annexée)

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

340 Le maintien de la chaîne du froid est assuré.

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

350 La chaîne du chaud est respectée (minimum 65 °C). (fiche annexée)

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

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

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

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

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

380 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				
---	--	--	--	--

390 La qualité des huiles de friture, la température de friture et et composés polaires (CP) sont conformes.

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

400 Lors des livraisons, les denrées alimentaires doivent être transportées à température requise, et un système d'enregistrement est établi. (fiche annexée)

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

Analyse

410 Les exploitants veillent à ce que les critères microbiologiques (critères d'hygiène et critères de sécurité) applicables aux denrées alimentaires soient respectés.

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

420 Il y a un plan d'échantillonnage et d'analyse qui est exécuté conforme aux critères du règlement 2073/2005: schéma d'échantillonnage (n et c), valeurs limites, méthode d'analyse, fréquence d'échantillonnage.

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

430 Des échantillons sont prélevés sur les lieux de transformation et le matériel utilisé dans la production de denrées alimentaires si nécessaire (obligation pour Listeria !).

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

440 En cas de résultats insatisfaisants, l'exploitant prend des mesures préventives et des actions correctives qui lui permettent de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de la contamination microbiologique inacceptable.

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

450 Si l'opérateur ne s'appuie pas sur les caractéristiques du produit et la littérature scientifique pour déterminer la durée de conservation, il réalise des études de durée de conservation.

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

460 Les exploitants du secteur alimentaire analysent l'évolution des résultats des essais. Lorsqu'une évolution approchant des résultats insatisfaisants est observée, ils prennent sans retard injustifié des mesures appropriées pour corriger la situation en vue de prévenir l'apparition de risques microbiologiques.

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

Sous-produits d'origine animale

470 Les matières de catégories 1, 2 et 3 sont séparées les unes des autres et identifiées dès qu'elles sont générées (au point de départ).

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

480 Les sous-produits animaux sont collectés dans des conteneurs correctement identifiés, couverts et étanches qui sont propres, maintenus propres et qui sont nettoyés, lavés et/ou désinfectés après chaque utilisation afin d'empêcher toute contamination croisée.

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

490 Les MRS devant être retirés au niveau de l'abattoir ne sont plus présents sur les viandes dans l'établissement.

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

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

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

Traçabilité et étiquetage

510 La traçabilité ascendante est garantie (la traçabilité interne est indirectement aussi garantie).

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

520 L'exploitant qui expédie des denrées exclusivement d'origine animale (couvert par le RE 853) à un autre opérateur met à disposition de ce dernier clairement et manifestement les informations imposées par la réglementation.

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

530 Une denrée alimentaire ne peut être commercialisée que si elle est accompagnée d'une mention qui permet d'identifier le lot auquel appartient cette denrée alimentaire.

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

540 Les mentions d'étiquetage obligatoires du règlement INCO figurent sur les denrées alimentaires pré-emballées.

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

550 Les mentions obligatoires sont étiquetées dans une des langues officielles au Luxembourg.

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

560 Le consommateur peut être renseigné sur les allergènes utilisés (denrées alimentaires vendues en vrac).

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

570 L'étiquetage de l'origine des viandes porcine, caprine, ovine ainsi que le lieu d'élevage et d'abattage est correct.

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

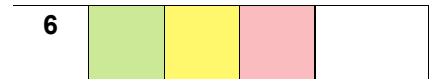
580 La marque d'identification est appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement.

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

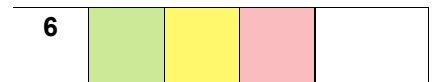
590 Une nouvelle marque d'identification est appliquée sur les produits si l'emballage ou le conditionnement est retiré. Si les produits sont soumis à une transformation ultérieure, la nouvelle marque indique le numéro d'agrément de l'établissement où cette activité de transformation a eu lieu.

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

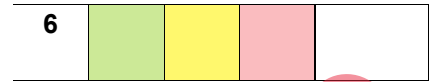
600 La marque est apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou est imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage ou consiste en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.



610 Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque est apposée sur une étiquette fixe ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture.



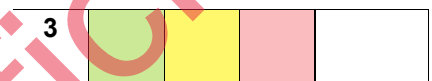
620 Lorsque la marque est apposée directement sur les produits d'origine animale, les couleurs utilisées doivent faire l'objet d'une autorisation, conformément aux dispositions communautaires régissant l'utilisation des colorants pour les denrées alimentaires.



630 La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour les autorités compétentes.

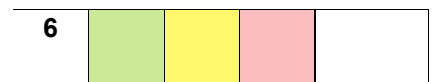


640 La marque indique le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, qui peut apparaître en toutes lettres ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente, le numéro d'agrément de l'établissement, est de forme ovale et inclut l'abréviation EC, EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÜ.

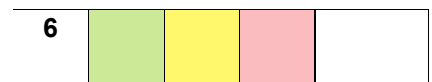


Traçabilité et étiquetage de la viande bovine

650 Toutes les viandes bovines fraîches sont étiquetées.

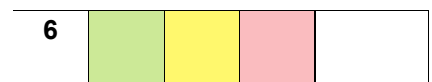


660 Viande bovine fraîche : toutes les mentions obligatoires sont correctement apposées :



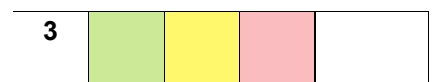
- numéro d'identification de l'animal ou du lot
- Présence de la mention "lieu d'abattage : pays+ numéro d'agrément"
- "Lieu de découpage : pays + numéro d'agrément"
- pays de naissance, pays d'engraissement, pays d'abattage, ou ces 3 derniers remplacés par « origine : nom du pays »

670 Viandes bovines hachées: toutes les mentions obligatoires sont correctement apposées :



- numéro d'identification de l'animal ou du lot
- pays d'abattage
- pays de production : «Élaboré (nom de l'État membre ou du pays tiers)»
- et éventuellement « Origine» lorsque le ou les États concernés ne sont pas les mêmes que l'État d'élaboration.

680 Les viandes issues de bovins qui sont d'un âge inférieur ou égal à 8 mois sont munies d'une étiquette portant les mentions : "âge à l'abattage : 8 mois au plus" ou la lettre "V" et la dénomination de vente : "viande de veau".
Les viandes issues de bovins d'âge de 8 à 12 mois sont munies d'une étiquette portant les mentions : "âge au moment de l'abattage : de 8 mois à 12 mois" (ou la lettre "Z ») et la dénomination de vente : "Viande de jeune bovin.



690 La viande bovine importée dans le territoire de l'Union, pour laquelle toutes les informations prévues dans le point Viande bovine fraîche ne sont pas disponibles, est étiquetée avec la mention:
-«Origine: non UE»
-«Lieu d'abattage: (nom du pays tiers)».

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 :.....