



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Etablissements agréés: Infrastructures

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

Exigences générales

Règl. (CE) N° 852/2004 Annexe II Chapitre 1 Point 2

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				
---	--	--	--	--

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

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

20 Les locaux (à l'exception des locaux de production) sont en bon état.

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

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

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

30 Les locaux (à l'exception des locaux de production) sont propres.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1 5

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

40 Il y a une ventilation suffisante.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1 7

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

50 Il y a un éclairage suffisant.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1 3.

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

60 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 II Point 2

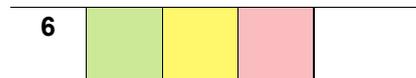
Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

70 Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus.

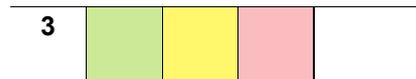
3				
---	--	--	--	--

Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

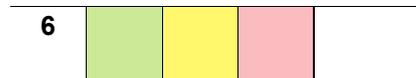
**80 Les lavabos destinés au lavage des mains sont équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains.
Les robinets sont conçus pour prévenir la diffusion des contaminations.**



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



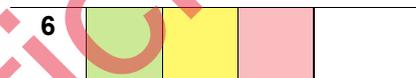
100 Il y a une capacité suffisante de chambres froides positives et négatives équipées de thermomètres et si nécessaire d'enregistreurs.



**110 Il n'y a pas d'accumulation de déchets dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires.
Les conteneurs sont dotés d'une fermeture, sont dans un bon état et sont faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.
La gestion de l'élimination se fait conformément à la législation communautaire applicable.**

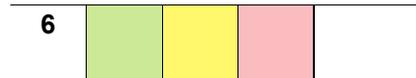


120 Aires de stockage des déchets (à l'intérieur et à l'extérieur) sont propres et maintenues exemptes de nuisibles.

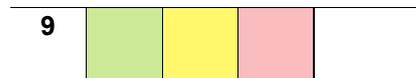


Exigences spécifiques: Production, stockage, transport

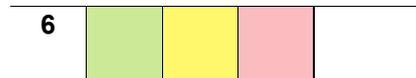
130 Le sol peut facilement être nettoyés (et si nécessaire désinfectés), permet une évacuation suffisante des eaux, et est en bon état. Les systèmes d'évacuation ne constituent pas un risque de contamination.



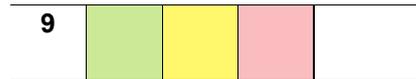
140 Les sols et les systèmes d'évacuations sont propres.



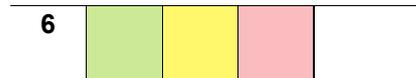
150 Les murs peuvent facilement être nettoyés (et si nécessaire désinfectés), et sont en bon état.



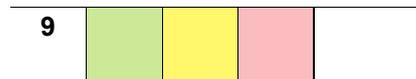
160 Les murs sont propres.



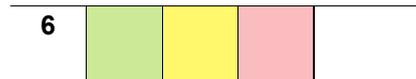
170 Les plafonds et équipements suspendus au plafond sont en bon état. Ils sont construits de manière à empêcher l'encrassement, à réduire la condensation, l'apparition de moisissures et le détachement de particules.



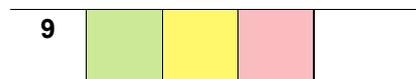
180 Les plafonds et équipements suspendus au plafond sont propres.



190 Les portes et les fenêtres sont en bon état. Leurs constructions empêchent l'accumulation de saletés. Elles sont pourvues d'écrans de protection amovibles contre les insectes (si elles donnent sur l'extérieur) ou restent verrouillées pendant la production.



200 Les portes et les fenêtres sont propres.



210 Les surfaces des installations, des équipements et du matériel avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact DIRECT sont lisses, non corrodées, non toxiques et en bon état.

6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

220 Les surfaces des installations, des équipements et du matériel avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact DIRECT sont propres.

9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

230 Bon état: Les installations, les équipements et le matériel avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact INDIRECT.

6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

240 Propreté: Les installations, les équipements et le matériel avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact INDIRECT.

9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

250 En cas de besoin, le dispositif de lavage des denrées alimentaires disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide et il est propre.

3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

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

6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

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 :.....