



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Etablissements agréés: Partie Produits de la pêche

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

Stockage

Règl. 853/2004 An III S VIII Ch III Point A2
Infrastructures

10 L'établissement dispose d'un local approprié pour entreposer sous glace les produits de la pêche frais (qui ne sont pas immédiatement distribués, expédiés, préparés ou transformés après leur arrivée dans un établissement à terre

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

Règl. 853/2004 An III S VIII Ch III Point A3
Bonnes pratiques d'hygiène

20 Pour les produits de la pêche frais entreposés sous glace fondante, un réglage est effectué aussi souvent que nécessaire.

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

Règl. 853/2004 An III S VIII Ch VII Point 3
Entreposage

30 Les produits de la pêche conservés vivants (homard, crabe, anguille, ...) sont maintenus à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sûreté alimentaire et de viabilité.

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

Opérations

Règl. 853/2004 An III S VIII Ch III Point A5
Bonnes pratiques d'hygiène

40 Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération sont effectuées de manière hygiénique.
(Si possible du point de vue technique et commercial de procéder à l'éviscération, celle-ci est effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits sont lavés abondamment immédiatement après ces opérations.)

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

Règl. 853/2004 An III S VIII Ch III Point A6
Bonnes pratiques d'hygiène

50 Les opérations telles que le filetage et le tranchage sont réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soient évitées. Les filets et les tranches ne séjournent sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation.

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

60 Les filets et les tranches sont conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

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

70 Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits frais de la pêche préparés, non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion d'être évacuée et de ne rester en contact avec aucun produit de la pêche.

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

Mollusques

80 Les mollusques bivalves vivants ne sont pas réimmergés ou aspergés d'eau après leur conditionnement pour la vente au détail et leur départ du centre d'expédition.

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

90 Tous les colis de mollusques bivalves vivants quittant un centre d'expédition ou destinés à un autre centre d'expédition doivent être fermés. Les colis de mollusques bivalves vivants destinés à la vente au détail directe doivent rester fermés jusqu'à leur présentation à la vente au consommateur final.

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

Parasites

100 Les exploitants du secteur alimentaire qui mettent sur le marché les produits de la pêche suivants provenant de poissons à nageoires ou de mollusques céphalopodes:
a) les produits de la pêche destinés à être consommés crus; ou
b) les produits de la pêche marinés, salés et/ou ayant subi un autre traitement, si le traitement est insuffisant pour tuer les parasites viables, doivent veiller à ce que le produit cru ou fini soit soumis à un traitement de congélation de façon à tuer les parasites viables susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs.
Ce traitement ou la dérogation au traitement doit pouvoir être justifiée sur base documentaire.

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

Sécurité produit

110 L'exploitant réalise une évaluation organoleptique des produits de la pêche afin de vérifier que ces produits sont conformes aux critères de fraîcheur.

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

120 L'exploitant veille à ce que les limites applicables à l'histamine ne soient pas dépassées.

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

130 Les produits de la pêche non transformés ne sont pas mis sur le marché si des tests chimiques révèlent que les limites d'ABVT ou de TMA ont été dépassées.

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

140 L'exploitant veille à ce que les produits de la pêche aient été soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles avant de les mettre sur le marché.

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

150 L'exploitant ne met pas sur le marché pour la consommation humaine des produits de la pêche qui sont manifestement infestés par parasites.

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

160 L'exploitant ne met pas sur le marché des produits de la pêche dérivés de poissons toxiques des familles suivantes: Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae et Canthigasterinae.

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

170 L'exploitant ne met pas sur le marché des produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles.

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