



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Grossiste produits non périssables et périssables v1 2016

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

Tous les locaux à l'exception des espaces de préparation, de transformation d'emballage

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 1.2.

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

10 De par leurs agencements et leurs dimensions, les locaux doivent permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 1.1.

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

20 Les locaux et les équipements doivent être propres et en bon état.

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

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

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

30 Il doit y avoir des toilettes propres et en bon état. Une communication directe avec les locaux pour la manipulation de denrées alimentaires est interdite.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 1.5. et 1.6.

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

40 Il doit y avoir une ventilation adéquate et entretenue.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 1.7.

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

50 Il doit y avoir un éclairage adéquat.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9

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

55 Pas de contaminations des DA ? Pas de stockage à même le sol?

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

Denrées alimentaires: Réception et stockage

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

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

60 Un contrôle à la réception a-t-il été mis en place ? Contrôle enregistré ?

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

Règl. (CE) 852/2004: Art. 4 § 3 c.

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

70 Un contrôle des températures de stockage a-t-il été mis en place ? Présence de thermomètres de contrôles dans les enceintes réfrigérées ?

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre IX
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

80 Les produits réfrigérés doivent être à température requise (cfr. fiche annexée).

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre IX
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

90 Les produits congelés doivent être à température requise (cfr. fiche annexée).

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

Règl. (CE) 852/2004: Art. 4 § 3 d.
Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

100 Le maintien de la chaîne du froid doit être assuré.

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

Règl. (CE) 178/2002: Art. 14
Chapitre II, section 4: Prescriptions générales de la législation alimentaire

110 Il ne doit pas y avoir de DA avariées ou dont la DLC est dépassée.

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

Emballages

Règl. (CE) 1935/2004: Art. 16 § 1+2
DoC

120 Les emballages des DA utilisés doivent être accompagnés d'une déclaration écrite de conformité.

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

Etiquetage

R.g.d. du 25 août 2015: Art. 2
Etiquetage

130 Les mentions obligatoires sont à étiqueter en FR, DE ou LU avant la commercialisation au consommateur final.

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

Transport

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre IV
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

140 Les dispositifs et récipients de transport doivent être propres. Le Chargement doit se faire sans risque de contamination.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre IV
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

150 Les DA doivent être transportées à température requise. (cfr. fiche annexée)

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

Déchets, local poubelles

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre V
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

160 Les déchets doivent être stockés dans des conteneurs propres, en bon état, dotés d'une fermeture, dans des locaux où il n'y a pas de DA. Les aires de stockage des conteneurs doivent être propres et exemptes de parasites.

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

Nettoyage - désinfection

Règl. (CE) 852/2004: Art. 4.3.b et Annexe II Chapitres 1.1, 2.1. et 5.1.a.
Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

170 Y a-t-il un plan de nettoyage et de désinfection ?

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 1.10. et 9.8.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

180 Les produits de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation doivent être étiquetés et stockés séparément des DA.

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

Animaux domestiques et lutte contre les nuisibles

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9.4. et règl. gd. du 4 juillet 1988 commerce
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

190 L'accès aux animaux domestiques doit être interdit.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 1.2.c et 9.4.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

200 Il doit y avoir un plan de lutte contre les insectes / animaux nuisibles. Présence d'un dossier complet ?

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

Formation et Bonnes pratiques d'hygiène

Règl. (CE) 852/2004: Art. 5 § 1

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

210 Un système d'autocontrôle doit être mis en place.

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

Règl. (CE) 852/2004: Art. 4.3.b et Annexe II Chapitre 8

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

220 Le personnel doit disposer de formations en hygiène alimentaire et/ou disposer d'instructions et de règles d'hygiène claires et précises.

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

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

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

230 L'interdiction de fumer dans les locaux est-elle respectée ?

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

Traçabilité

Règl. (CE) 178/2002: Art. 18 § 2

Traçabilité

240 La traçabilité ascendante doit être garantie (Registre IN).

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

Règl. (CE) 178/2002: Art. 18 § 3

Traçabilité

250 La traçabilité descendante doit être garantie (Registre OUT) – uniquement pour les centrales d'achat et les grossistes.

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

Responsabilités exploitant

Règl. (CE) 178/2002: Art. 19

Procédure de rappel et de retrait

260 Une procédure de rappel ou de retrait existe en cas de denrées alimentaires dangereuses ou non-conformes.

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

Enregistrement

Loi du 28 juillet 2018, Art. 6 & Règl. (CE) 852/2004: Art. 6 § 1 et § 2

Enregistrement

270 L'entreprise est correctement enregistrée auprès de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire ?

9	<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 :