



Référence rapport : .....

Date du contrôle : .....

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

Destinataire :

Numéro RCS: \_\_\_\_\_

Matricule: \_\_\_\_\_

N° TVA: \_\_\_\_\_

## Check-liste de contrôle:

### 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 1. Constituer l'équipe HACCP.**

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

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

**20 2. Décrire le produit.**

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

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

**30 3. Déterminer son utilisation prévue.**

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

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

**40 4. Etablir un diagramme des opérations.**

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

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

**50 5. Confirmer sur place le diagramme des opérations.**

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

#### Application de l'HACCP

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

**60 Principe 1a HACCP: Identification des dangers.**

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

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

**70 Principe 1b HACCP: Description des mesures de maîtrise.**

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

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

**80 Principe 2 HACCP: Identification des points critiques.**

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

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

**90 Principe 3 HACCP: Définition de limites critiques.**

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

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

**100 Principe 4 HACCP: Procédures de surveillance des CCP.**

<b>9</b>				
----------	--	--	--	--

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

**110 Principe 5 HACCP: Actions correctives en cas de dépassement des limites critiques aux CCP.**

<b>9</b>				
----------	--	--	--	--

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

**120 Principe 6 HACCP: Vérifications périodiques.**

<b>6</b>				
----------	--	--	--	--

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

**130 Principe 7 HACCP: Documentation.**

<b>6</b>				
----------	--	--	--	--

**Principes connexes de l'HACCP**

Règl. (CE) 852/2004 Art. 5  
HACCP

**140 Principe connexe HACCP: Révision à chaque modification.**

<b>3</b>				
----------	--	--	--	--

Règl. (CE) 852/2004 Art. 5.4.b)  
HACCP

**150 Principe connexe HACCP: Mise à jour des documents.**

<b>3</b>				
----------	--	--	--	--

Règl. (CE) 852/2004 Art. 5.4.c)  
HACCP

**160 Principe connexe HACCP: Conservation des documents.**

<b>1</b>				
----------	--	--	--	--

**Vérification sur le terrain**

Règl. 852/2004 Art. 5.4. a  
HACCP

**170 Vérification d'un 1er CCP sur le terrain**

<b>9</b>				
----------	--	--	--	--

Règl. 852/2004 Art. 5.4. a  
HACCP

**180 Vérification d'un 2e CCP sur le terrain**

<b>9</b>				
----------	--	--	--	--

**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

<b>Agent de contrôle :</b>	<b>Personne contrôlée :</b>	Heure début du contrôle :.....
		Heure fin du contrôle :.....