



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Hygiène boucheries v1 2023, partie gibier

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

Production de gibier sauvage

Règl. (CE) 852/2004 Art. 5 §1 et § 2 g
HACCP

10 Existe-il un registre pour les contrôles effectués sur le gibier sauvage ?

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

R.g.d. du 04.02.1994 Art. 3.1.b
bonnes pratiques de fabrication

20 Existe-il un local frigo indépendant pour la collecte et la dépouille des carcasses de gibier ? (article 3.1.b)

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

R.g.d. du 04.02.1994 Art. 3. § 3
Analyses obligatoires

30 Y-a-t-il des recherches de trichines sur les viandes de sanglier ou d'autres espèces sensibles à la trichinellose?

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

Règl. (CE) 853/2004 Art. 7.1.
Traçabilité

40 Est-ce que les certificats obligatoires accompagnent les lots de produits d'origine animale (Gros gibier)?

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

R.g.d. du 04.02.1994 Art. 7.3.
Formation du personnel

50 Existe-il une attestation de personne formée ?

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

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