



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Hygiène de base v2 2015

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 = $(1 - ((\sum (\text{Pondération} \times \text{Etat de conformité})) : \text{WC})) \times 100$

Pondération	C	ncm	NCM	n.applic observé n. contrôlé
-------------	---	-----	-----	------------------------------------

Denrées alimentaires: Réception et stockage

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

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

10 Un contrôle à la réception a-t-il été mis en place ?

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

Règl. (CE) 852/2004: Art. 4 § 3 c et Annexe II 1.2.d

Obligations des exploitants de la chaîne alimentaire

20 Un contrôle des températures de stockage a-t-il été mis en place?

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9.2. et 9.5.

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

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

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9.2. et 9.5.

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

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

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

Règl. (CE) 852/2004: Art. 1 §1 c et 4 § 3 d et Annexe II 9.5.

Obligations des exploitants de la chaîne alimentaire

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

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9.3.

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

60 La protection des denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées exposées et transportées doit être assurée.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9.2. et R UE 1169/2011 et rgd du 25/08/2015

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

70 Les denrées alimentaires doivent disposer de l'étiquetage requis en vu de leur traçabilité interne.

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

Règl. (CE) 178/2002: Art. 14

Prescriptions générales de la législation alimentaire

80 Il ne doit pas y avoir de denrées alimentaires avariées ou dont la DLC est dépassée.

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

Emballages

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 10.1. et 10.2.

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

90 Les emballages des denrées alimentaires utilisés doivent être des emballages alimentaires. Le stockage des emballages doit se faire à l'abri des contaminations.

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

Critères applicables à tous les locaux

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

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

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

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

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

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

110 Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état.

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

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

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

120 Il doit y avoir une ventilation adéquate et entretenue.

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

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

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

130 Il doit y avoir un éclairage adéquat.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 1.3.

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

140 Les toilettes doivent être propres, ne doivent pas donner directement accès aux locaux de production et doivent être ventilées.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 1.4.

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

150 Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante chaude et froide, ainsi que du dispositif pour le lavage et le séchage hygiénique des mains.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 1.9.

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

160 Selon les besoins, des vestiaires adéquats et propres doivent être prévus.

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

Critères applicables aux locaux de production

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 2.1.a.

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

170 Le sol doit être en bon état et doit pouvoir être nettoyé facilement.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 2.1.b.

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

180 Les murs doivent être en bon état et doivent pouvoir être facilement nettoyés.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 2.1.c.

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

190 Les plafonds doivent être propres et en bon état. Il ne doit pas y avoir d'encrassements, de moisissures ni de détachements de particules.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 2.1.d. et 2.1.e.

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

200 Les portes et fenêtres doivent être propre et en bon état. Les fenêtres qui sont ouvertes et qui donnent sur l'extérieur doivent être pourvues d'écrans de protection amovibles contre les insectes.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 2.1.f.

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

210 Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être propres, lisses, non corrodées et non toxiques.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 2.3.

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

220 Le dispositif de lavage des denrées alimentaires doit être propre.

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

Matériel: articles matériel et équipements en contact avec les denrées alimentaires

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 5.1.

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

230 Les installations, les équipements et les articles avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres et en bon état.

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

Critères applicables aux activités de production

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9.7.

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

240 La décongélation des denrées alimentaires doit se faire de manière à réduire le risque de contaminations (absence de liquide de décongélation et à température réfrigérée).

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9.6.

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

250 Les denrées alimentaires doivent être réfrigérées rapidement après avoir été manipulées.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9.2. et RGD 04/07/1988

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

260 Les produits chauds doivent être à température requise. (fiche annexée).

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

Guide de bonnes pratiques d'hygiène

Bonnes pratiques d'hygiène

270 Qualité des huiles de friture, température et composés polaires (CP).

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 6.1. et 6.2.

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

280 Il ne doit pas y avoir accumulation de déchets dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires. Les conteneurs doivent être propres et fermés.

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

Transport

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 4.1.

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

290 Les dispositifs et récipients doivent être propres.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 4.1.

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

300 Les denrées alimentaires doivent être transportées à température requise.(fiche annexée).

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

Nettoyage et lutte contre les nuisibles

Règl. (CE) 852/2004: Art. 4.3.b et Annexe II Chapitres 1.1, 2.1. et 5.1.a.

Obligations des exploitants de la chaîne alimentaire

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

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 1.10. et 9.8.

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

320 Les produits de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation doivent être étiquetés et stockés séparément des denrées alimentaires.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 1.2.c et 9.4.

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

330 Il doit y avoir un plan de lutte et des mesures préventives contre les nuisibles.

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

Autres bonnes pratiques d'hygiène

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 8.1.

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

340 Un niveau élevé de propreté personnelle doit être garanti. La tenue vestimentaire doit être correcte et propre. (Absence de bijoux).

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 8.2.

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

350 Y a-t-il bien absence de plaies infectées, d'infections et de maladies susceptibles de contaminer des denrées alimentaires?

9	<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
Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

360 L'interdiction de fumer est-elle respectée?

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

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

370 L'accès aux animaux domestiques doit être interdit au locaux de production et de stockage.

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

HACCP / GBP

Règl. (CE) 852/2004: Art. 5 § 1
Obligations des exploitants de la chaîne alimentaire

380 Obligation de la mise en place de l'HACCP voire du guide de bonnes pratiques d'hygiène sectoriel?

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

Formation

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 12
Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

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

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

Traçabilité

Règl. (CE) 178/2002: Art. 18 § 2
Traçabilité

400 La traçabilité ascendante doit être garantie.

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

Règl. (CE) 178/2002 Art. 19
Procédure de rappel et de retrait

410 Existe-il une procédure de rappel ou de retrait en cas de denrées alimentaires préemballées.

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

Allergènes

Règl. (CE) 1169/2011 (INCO) et rgd du 25.08.2015
Etiquetage

420 L'obligation d'informer le consommateur sur les allergènes est-elle respectée ?

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

Enregistrement

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

430 L'établissement est-il correctement enregistré auprès de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire ?

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 :.....