



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Hygiène petit commerce v 1 2013

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

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

10 Un contrôle à la réception des denrées est effectué.

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

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

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

20 Il existe un contrôle des températures de stockage.

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

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

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

30 Température des produits réfrigérés. (voir protocole de mesure)

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

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

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

40 Température des produits congelés. (voir protocole de mesure)

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

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

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

50 Maintien de la chaîne du froid.

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

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

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

60 Protection des denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées transportées.

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

R.g.d. 04/07/1988: Art. 7 § 1

Points de vente en plein air et vente sur marchés

70 Les comptoirs de vente et les étalages à l'extérieur doivent être à hauteur de 70 cm au minimum, à l'abri du soleil et des intempéries (sauf fruits et légumes)

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

R.g.d. du 25 août 2015, Art. 2

Etiquetage

80 Etiquetage des denrées alimentaires avec les mentions obligatoires dans une des langues officielles (fr, de, lu).

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

90 Il n'y a pas de denrées alimentaires avariées ou dont la DLC est dépassée.

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

100 Les substances dangereuses et non comestibles sont à stocker séparément.

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

Emballages

110 Les emballages utilisés sont des emballages alimentaires. Le stockage des conditionnements se fait à l'abri des contaminations.

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

Critères applicables à tous les locaux

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

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

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

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

140 Il y a une ventilation suffisante.

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

150 Il y a un éclairage suffisant.

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

160 Les toilettes sont propres et ne donnent pas directement accès aux locaux de production.

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

Critères applicables aux locaux de production et de vente

170 Les sols, murs, fenêtres et plafonds doivent être propres et entretenus.

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

180 Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires sont propres, lisses, non corrodées et non toxiques.

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

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

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

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

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

- a) contact direct: plan de travail, récipients, petit matériel, etc.
- b) Contact indirect: Ventilateurs des enceintes réfrigérées et des systèmes de ventilation, climatisations, joints des portes etc.

210 Température des produits qui sont maintenus chauds (protocole de mesure).

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

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

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

220 Pas d'accumulation de déchets dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires.

Les déchets sont déposés dans des conteneurs propres et fermés.

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

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

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

230 Selon les besoins, des vestiaires sont prévus en suffisance.

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

Transport

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

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

240 Propreté des dispositifs et des récipients de transport.

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

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

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

250 Les denrées alimentaires sont transportées à température requise. (protocole de mesure)

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

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

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

260 Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

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

Nettoyage /lutte contre les nuisibles

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

270 Il y a un plan de nettoyage et de désinfection.

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

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

280 Les produits de nettoyage et de désinfection ou les substances dangereuses et/ou non-comestibles sont étiquetés et stockés séparément.

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

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

290 Plan de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles.

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

Autres bonnes pratiques d'hygiène

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

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

300 Niveau élevé de propreté personnelle dans les zones de manutention. Tenue vestimentaire correcte et propre. Absence de bijoux en production.

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

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

310 Interdiction de fumer dans les locaux.

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

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

320 Pas d'accès aux animaux domestiques.

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

HACCP / Guides de Bonnes pratiques

Règl. (CE) 852/2004: Art. 5 § 1

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

330 Mise en place d'un système d'autocontrôle, utilisation d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène.

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

Formation / instructions / Respects des bonnes pratiques

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 12

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

340 Le personnel dispose d'une formation en hygiène alimentaire adéquate et /ou d'instruction d'hygiène claires.

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

Traçabilité

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

350 La traçabilité ascendante doit être garantie (lien produit-fournisseur).

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

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

360 La traçabilité descendante doit être garantie (lien produit-client en cas de fourniture vers d'autres établissements alimentaires; pour la vente au consommateur final cela n'est pas nécessaire).

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 9.2. et R UE 1169/2011 et rgd du 25/08/2015
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

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

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

Rappel / Retrait

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

380 Procédure de rappel ou/et de retrait de produits dangereux est en place.

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

Enregistrement

Loi du 28 juillet 2018, Art. 6 & Règl. (CE) 852/2004: Art. 6
Enregistrement

390 Les exploitants doivent enregistrer leurs activités alimentaires auprès de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire.

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

Information au consommateur

Règl. (UE) 1169/2011: Art. 44 et rgd 25/08/2015
Etiquetage

400 Pour les denrées vendues non-préemballées, une information écrite sur la présence d'allergène et la dénomination de vente doit être présente.

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

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 :.....