



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Incident de contamination

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

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

10 Les aliments contaminés par des substances potentiellement toxiques ne doivent plus être mis sur le marché.

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

Matériaux en contact avec les denrées alimentaires

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 10.1. et 10.2.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

20 Les matériaux en contact avec les denrées alimentaires contaminés par des substances potentiellement toxiques ne doivent plus être utilisés.

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

Maintien de la chaîne du froid

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

30 La chaîne du froid ne doit pas être interrompue.

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

Surfaces

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 2.1.f
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

40 Les surfaces en contact des denrées alimentaires doivent être nettoyées afin d'éliminer des substances potentiellement toxiques.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 2.1.c.
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

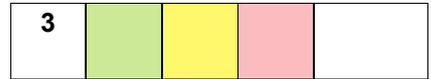
50 Les plafonds doivent être nettoyés afin d'éliminer des substances potentiellement toxiques.

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

Règl. (CE) 852/2004: Annexe II Chapitre 2.1.b
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

60 Les surfaces murales doivent être nettoyées afin d'éliminer des substances potentiellement toxiques.

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



70 Les surfaces du sols doivent être nettoyées afin d'éliminer des substances potentiellement toxiques.

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