



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

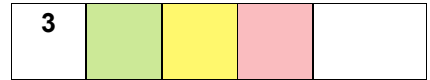
**50 Les plafonds doivent être nettoyés afin d'éliminer des substances potentiellement toxiques.**

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

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

Version non-officielle