



Référence rapport :

Date du contrôle :

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

Destinataire :

Numéro RCS: _____

Matricule: _____

N° TVA: _____

Check-liste de contrôle:

Vente à la ferme: Distributeur automatique de lait cru

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

Infrastructures

R.g.d. du 04.07.1988 Art 10.1.
Bonnes pratiques d'hygiène

10 L'appareil pour la distribution automatique de lait cru doit être conçu et situé de façon à les protéger de toute contamination. Il ne doit pas être exposé directement aux rayons solaires. Les sources lumineuses intérieures qui produisent un échauffement, même léger, doivent être isolées du compartiment qui contient le lait cru.

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

Règl. 852/2004 Annexe II Chapitre III.1.
Bonnes pratiques d'hygiène

20 L'espace commercial est propre.

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

Règl. 852/2004 Annexe II Chapitre III P2b
Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

30 Les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise.

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

Règl. 852/2004 Annexe II Chapitre III P2c
Hygiène

40 Des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail.

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

Application procédure d'hygiène

Règl. 852/2004: Article 4.3.b et An II Ch 1.1, 2.1 et 5.1.a
Obligations des exploitants de la chaîne alimentaire

50 Il y a un plan de nettoyage et de désinfection efficace.

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

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

60 Les produits de nettoyage et de désinfection ne peuvent pas se trouver là où des denrées alimentaires sont manipulées. (Sauf dans une armoire séparée)

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

Règl. 852/2004 Annexe II Chapitre IX
Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

70 Il y a un plan de lutte contre les nuisibles (plan, documentation, fiches techniques et de sécurité), complet et correctement appliqué.

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

Règl. 852/2004 Annexe II Chapitre IX Point 4
Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

80 L'accès aux animaux domestiques est interdit aux locaux de production, de stockage et de vente des denrées alimentaires.

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

Règl. 852/2004 Annexe II Chapitre IX Point 3
Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

90 Le lait doit, à toutes les étapes de la production, transformation et distribution, être protégé de toute détérioration & contamination.

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

Règl. 852/2004 Annexe II Chapitre X
Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

100 Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

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

Règl. 852/2004 Annexe II Chapitre III Ppoint 2e
Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

110 Là où cela est nécessaire, de l'eau potable, chaude et/ou froide, est prévue en quantité suffisante

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

Enregistrement

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

120 L'établissement est correctement enregistré auprès de l'administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire.

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

Température

Règl. 853/2004 Annexe III Section IX Chapitre I.II.B.2
Températures obligatoires

130 Immédiatement après la traite, le lait et le colostrum doivent être placés dans un endroit propre conçu et équipé de façon à éviter toute contamination.
a) Le lait doit être immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8°C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6°C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour.
b) Le colostrum doit être entreposé séparément et immédiatement ramené à une température ne dépassant pas 8°C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6°C lorsque la collecte n'est pas effectuée chaque jour, ou congelé.

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

Règl. CE 853/2004 Annexe III Section IX Chapitre I.II.B.3
Hygiène

140 Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ou du colostrum ne doit pas dépasser 10°C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

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

R.g.d. du 04.07.1988 Art 10.5.
Conditions pour l'exposition et la conservation des aliments

150 L'appareil doit être muni d'un dispositif automatique qui interrompt le fonctionnement de la distribution lorsque la température exigées n'est plus garantie.

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

Règl. 852/2004 Art. 4 § 3 c. et Annexe II Chapitre III 2g
Obligations des exploitants de la chaîne alimentaire

160 Il y a un dispositif de contrôle de la température du lait dans le distributeur automatique.

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

Sous-produits

Règl. 852/2004 Annexe II Chapitre III.Point 2.f
Hygiène

170 Des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides.

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

Etiquetage /traçabilité

Règl. 1169/2011 Art 9.1. + 44 et RGD 25.08.2015 Art 3 et 4)

Etiquetage

180 Les mentions d'étiquetage obligatoires du règlement INCO sont indiquées.

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

Règl. CE 853/2004 Annexe III Section IX Chapitre IV

Etiquetage

190 L'étiquetage (tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à ces produits destinés au commerce de détail) indique clairement le terme
a) « lait cru » dans le cas de lait cru destiné à la consommation humaine en l'état.

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

b) «colostrum» dans le cas du colostrum

R-g-d. du 04.07.1988 Art 10 P3

Bonnes pratiques d'hygiène

200 Le nom et l'adresse de l'exploitant doit figurer à un endroit bien visible sur l'appareil

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

Sécurité produit

Règl.853/2004 Annexe III Section IX Chapitre I.III Point 3

Hygiène

210 L'exploitant du secteur alimentaire a mis en place des procédures pour que le lait cru satisfasse aux critères des teneurs en germes à 30°C (par ml) et des teneurs en cellules somatiques (par ml).

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

Règl. 853/2004 Annexe III Section IX Chapitre I.III Point 4

Résidus de substances médicamenteuses

220 L'exploitant du secteur alimentaire a mis en place des procédures pour éviter la mise sur le marché de lait cru:
a) dont la teneur en résidus d'antibiotiques dépasse les niveaux autorisés pour certaines substances, ou
b) si le total combiné des résidus de substances antibiotiques dépasse une valeur maximale autorisée.

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

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 :.....