



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: Locaux d'abattage

#### 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
-------------	---	-----	-----	--

#### Locaux

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I Point 2

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

**10 Les locaux, par leur conception, agencement, dimensions et emplacement permettent la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène (BPH). En tout cas, l'agencement des locaux est conçu de façon à éviter toute contamination croisée.**

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

R.g.d. du 25.11.2011 Art. 3 point 1  
Abattage

**20 Il y a un local pour l'abattage respectivement l'éviscération.**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1 point 1 et Chapitre 2 Point1 abcde  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**30 Les locaux sont propres (sols, murs, fenêtres, portes, plafonds et évaporateurs).**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1 point 1 et Chapitre 2 Point1 abcde  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**40 Les locaux sont en bon état (sols, murs, fenêtres, portes, plafonds et évaporateurs).**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre II 1.d.  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**50 Les portes et les fenêtres sont en bon état et propres. Elles sont construites de manière à empêcher l'encrassement. Elles sont pourvues d'écrans de protection amovibles contre les insectes (si elles donnent sur l'extérieur) ou restent verrouillées pendant la production.**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I 5  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**60 Il y a une ventilation suffisante.**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I 7  
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

**70 Il y a un éclairage suffisant.**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I 3.

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

**80 Il y a suffisamment de toilettes propres équipées d'une chasse d'eau. Les toilettes ne donnent pas directement accès aux locaux où sont manipulées des denrées alimentaires.**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I.

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

**90 Il y a suffisamment de vestiaires adéquats et ils sont correctement utilisés.**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre VI 1. et 2.

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

**100 Il n'y a pas d'accumulation de déchets dans les locaux où se trouvent les denrées alimentaires. Les poubelles sont propres et fermées.**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre VI

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

**110 Aires de stockage des déchets (à l'intérieur et à l'extérieur) sont propres et maintenues exemptes de nuisible.**

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

## Equipement

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I 2D

Bonnes pratiques d'hygiène

**120 Il y a suffisamment de frigos et de congélateurs pourvus de thermomètres**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I 4.

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

**130 Il y a suffisamment de lavabos équipés d'eau courante chaude et froide (ou mixte), utilisation des robinets sans contact direct avec les mains, un système de lavage et de séchage hygiénique des mains.**

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

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

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

**140 Des dispositifs avec suffisamment d'eau potable pour le lavage et / ou le rinçage des denrées alimentaires sont présents. Ils sont en bon état, propres, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre II 2

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

**150 Il y a un dispositif pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail. Ils sont fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion et faciles à nettoyer et disposent une alimentation adéquate en eau chaude et froide.**

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

R.g.d. du 25.11.2011 Art. 3 point 3

**160 Le transfert des carcasses d'un local à l'autre est fait par un système de suspension aérienne.**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre II 1f

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

**170 Propreté: Les surfaces DIRECTEMENT (les crochets, etc) en contact avec les denrées alimentaires (matériel et équipements) sont lisses, lavables, résistantes à la corrosion et non toxiques.**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre II 1f

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

**180 Bon état: Les surfaces DIRECTEMENT (les crochets, etc) en contact avec les denrées alimentaires (matériel et équipements) sont lisses, lavables, résistantes à la corrosion et non toxiques.**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre V 1

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

**190 Propreté: Les installations, les équipements et le matériel avec lesquels les denrées alimentaires sont en contact INDIRECT (tuyaux et têtes d'arrosage, rails à cordon coulissant, matériel de nettoyage,...).**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre V 1

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

**200 Bon état: Les installations, les équipements et le matériel avec lesquels les denrées alimentaires sont en contact INDIRECT (tuyaux et têtes d'arrosage, rails à cordon coulissant, matériel de nettoyage,...).**

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

Sécurité alimentaire	7, Rue Thomas Edison L-1445 Strassen		Tél: 2478 2539
Check-liste de contrôle	PH/PH	Version 3 03/10/2022	Page 2 / 3

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

**220 Les dispositifs pour le transport et les récipients peuvent être nettoyés convenablement (et désinfectés), sont propres et en bon état. La contamination est évitée.**

### Température

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

**210 Le local d'abattage et d'éviscération dispose d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82°C .**

**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 :.....**