



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 de découpe

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
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 de découpe.

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

R.g.d. du 25.11.2011 Art. 3 point 2
Découpe

30 La découpe est faite dans le local d'éviscération séparée dans le temps et après nettoyage et désinfection.

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 propres (sols, murs, fenêtres, portes, plafonds et évaporateurs).

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

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

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

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

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

60 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

70 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

80 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

90 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

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

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

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

110 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

120 Aires de stockage des déchets (à l'intérieur et à l'extérieur) sont propres et maintenues exemptes de nuisibles.

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section I Chapitre III point 2
Hygiène

130 Existe-t-il des locaux permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues, à moins qu'elles n'aient été entreposées à des moments différés ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande.

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

Equipement

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 2D
Bonnes pratiques d'hygiène

140 Il y a suffisamment de frigos et de congélateurs pourvus de thermomètres.

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre I 4. et Règl. (CE) 853/2004 A II SI P4
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

150 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

160 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

170 Il y a un dispositif pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide

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

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

180 Propreté: Surfaces DIRECTEMENT (les crochets,) 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

190 Bon état: Surfaces DIRECTEMENT (les crochets,) 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 V 1
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

200 Propreté: Les installations, les équipements et le matériel avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact INDIRECT .

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

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

210 Bon état: Les installations, les équipements et le matériel avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact INDIRECT doivent être propres et en bon état.

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

Règl CE 852/2004: Annexe II Chapitre 4.1
Annexe II - Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire

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.

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

Températures

Règl. (CE) N° 853/2004 Annexe III Chapitre 2 point 3
Températures obligatoires

230 Le local de découpe dispose d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82°C.

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section I Chapitre 5 Point 2B
Températures obligatoires

240 Pendant la découpe, la viande est maintenue à une température ne dépassant pas 3°C pour les abats et 7°C pour les autres viandes grâce à une température ambiante maximale de 12°C ou à un autre système d'effet équivalent.

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

Bonnes pratiques

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section I Chapitre V point 2a
bonnes pratiques de fabrication

250 Les viandes destinées à la découpe sont introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins.

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Section I Chapitre V point 2c
bonnes pratiques de fabrication

260 Lorsque les locaux sont utilisés pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, des précautions sont prises pour éviter toute contamination croisée, le cas échéant en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces.

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

Règlement (CE) N° 853/2004 Annexe III Section I Chapitre V point 4
bonnes pratiques de fabrication

270 Les viandes peuvent également être désossées et découpées avant d'avoir atteint les températures prévues au point 240 lorsque l'atelier de découpe se trouve sur le même site que les abattoirs. Dans ce cas, les viandes doivent être transférées à la salle de découpe soit directement des locaux d'abattage, soit après une période d'attente dans un local de refroidissement ou de réfrigération. Dès qu'elles sont découpées et, le cas échéant, emballées, les viandes doivent être réfrigérées à la température prévue au point 240.

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 :.....

Version non-officielle