



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 vente

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 observé n. contrôlé
-------------	---	-----	-----	------------------------------------

Locaux

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1 point 1 et Chapitre 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				
---	--	--	--	--

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

20 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

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

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

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

40 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

50 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

60 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

70 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

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

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

Règlement (CE) N° 853/2004 Annexe III Section I Chapitre III point 2
Hygiène

90 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 différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande

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

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

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

Equipement

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

140 Il y a des dispositifs pour le nettoyage et 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				
---	--	--	--	--

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

150 Propreté: Les surfaces DIRECTEMENT 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

160 Bon état: Les surfaces DIRECTEMENT 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

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

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

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

180 Bon état: Les installations, les équipements et le matériel avec lesquels les denrées alimentaires sont en contact INDIRECT.

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

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

190 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				
---	--	--	--	--

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