



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: Températures

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

#### Températures

Règl. (CE) 852/2004 Art. 4 § 3 d.

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

**10 La chaîne du froid est assurée.**

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

Règl. (CE) 852/2004 Art. 4 § 3 c.

Chapitre II: Obligations des exploitants du secteur alimentaire

**20 Il y a un contrôle (avec documentation) des températures des frigos et des congélateurs.**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre IX Point 6

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

**30 Les denrées alimentaires sont réfrigérées le plus rapidement possible de manière à atteindre une température ne présentant pas de risque pour la santé.**

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

Règl. (CE) 853/2004 Annexe III Chapitre 7 Point 4

bonnes pratiques de fabrication

**40 Les viandes destinées à la congélation le sont sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation.**

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

Règl CE 852/2004: Annexe II Chapitre 9.7.

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

**50 La décongélation des denrées alimentaires doit se faire de manière à réduire le risque de contaminations (absence de liquide de décongélation et à température réfrigérée). Les produits décongelés ne sont pas recongelés**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre IV - 7

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

**60 Il y a un contrôle (avec documentation) des températures du moyen de transport (camionnette, remorque frigorifique...).**

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

Règl. (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre IX point 2 et 5

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

**70 Les températures des produits réfrigérés et/ou congelés sont conformes.**

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**

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

Version non-officielle