



Référence rapport : .....

Date du contrôle : .....

Heure du contrôle : .....

Administration en charge du contrôle :  
SECUALIM / ADA

Destinataire :

### CHECKLIST Hygiène de base – 2014

Dans le cadre du contrôle officiel des denrées alimentaires, il a été procédé à un contrôle officiel dans votre établissement.

Ce contrôle se base sur:

- Règlement grand-ducal du 14 décembre 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 178/2002 du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

#### Résultats du contrôle

Explication du mode de calcul :	Pondération	Etat de Conformité			NON -applicable -observé -contrôlé
		C	ncm	NCM	
C (conforme) et non applicable = 0, ncm (non conformité mineure) = 5, NCM (non conformité majeur) = 10, WC = $\sum$ de toutes les pondérations x 10 % de conformité pondérée = $(1 - ((\sum (\text{Pondération} \times \text{Etat de conformité})) : \text{WC})) \times 100$					

#### Denrées alimentaires : Réception et stockage

10	Un contrôle à la réception a-t-il été mis en place ? Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.1	1				
20	Un <b>contrôle des températures</b> de stockage a-t-il été mis en place ? Règlement (CE) 852/2004 Article 4.3.c) et Annexe II Chapitre 1.2.d)	9				
30	Les <b>produits réfrigérés</b> doivent être à température requise (cfr. fiche F-011) Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2 et 9.5	9				
40	Les <b>produits congelés</b> doivent être à température requise (cfr. fiche F-011) Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2 et 9.5	3				
50	Le maintien de la <b>chaîne du froid</b> doit être assuré Règlement (CE) 852/2004 Articles 1.1.c) et 4.3.d), et Annexe II 9.5	9				
60	La <b>protection des denrées alimentaires</b> qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées et transportées doit être assurée Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.3	9				
70	Les DA doivent disposer de l' <b>étiquetage</b> requis (date de production, date de congélation) Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2 et Règlement (CE) 1169/2011	6				
80	Il ne doit pas y avoir de DA avariées ou dont la <b>DLC</b> est dépassée Règlement (CE) 178/2002 Section 4 Article 14	9				

#### Emballages

90	Les <b>emballages</b> des DA utilisés doivent être des emballages alimentaires. Le <b>stockage</b> des emballages doit se faire à l'abri des contaminations. Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitres 10.1 et 10.2	3				
----	---	---	--	--	--	--

<b><u>Tous les locaux</u></b> : critères applicables					
100	De par leurs agencements et leurs dimensions, les locaux doivent permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1.2	3			
110	Les <b>locaux</b> par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1.1	9			
120	Il doit y avoir une <b>ventilation</b> adéquate et entretenue Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitres 1.5 et 1.6	3			
130	Il doit y avoir un <b>éclairage</b> adéquat Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1.7	1			
140	Les <b>toilettes</b> doivent être propres, ne doivent pas donner directement accès aux locaux de production et doivent être ventilées Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1.3	9			
150	Les <b>lavabos</b> destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que du dispositif pour le lavage et séchage hygiénique des mains Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1.4	9			
160	Selon les besoins des <b>vestiaires</b> adéquats et propres doivent être prévus Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 1.9	3			

**Locaux de production** : critères applicables

170	Le <b>sol</b> doit être en bon état et doit pouvoir être nettoyé facilement Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 2.1.a)	3			
180	Les <b>murs</b> doivent être en bon état et doivent pouvoir être facilement nettoyés Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 2.1.b)	3			
190	Les <b>plafonds</b> doivent être propres et en bon état. Il ne doit pas y avoir d'encrassement, de moisissures, ni de détachement de particules Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 2.1.c)	3			
200	Les <b>portes et fenêtres</b> doivent être propres et en bon état. Les fenêtres qui sont ouvertes et qui donnent sur l'extérieur doivent être pourvues d'écrans de protection amovibles contre les insectes. Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 2.1.d) et e)	6			
210	Les <b>surfaces en contact avec les denrées alimentaires</b> doivent être propres, lisses, non corrodées et non toxiques. Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 2.1.f)	9			
220	Le dispositif de lavage des denrées alimentaires doit être propre Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 2.3	3			

**Matériel** : articles, matériel et équipements en contact avec les DA





230	Les installations, les équipements et les articles avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être propres et en bon état a) Contact direct : plan de travail, récipients, petit matériel, machines, etc. b) Contact indirect : Ventilateurs, joints de portes, filtres, etc. Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 5.1	9			
-----	--	---	--	--	--

**Activités de production** : critères applicables

240	La <b>décongélation</b> des DA doit se faire de manière à réduire le risque de contaminations (en l'absence de liquides de décongélation et à température réfrigérée) Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.7	3			
250	Les DA doivent être réfrigérées rapidement après avoir été manipulées Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.6	3			
260	Les <b>produits chauds</b> doivent être à température requise (cfr. fiche F-011) Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.2, GBPH	9			

270	Qualité des <b>huiles de friture</b> , température et composés polaires (CP) Guide de bonnes pratiques d'hygiène	6				
280	Il ne doit pas y avoir d'accumulation de <b>déchets</b> dans les locaux où se trouvent les DA. Les <b>conteneurs</b> doivent être propres et fermés. Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitres 6.1 et 6.2	9				
<b><u>Transport</u></b>						
290	Les dispositifs et récipients de transport doivent être propres Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 4.1	3				
300	Les DA doivent être transportées à <b>température</b> requise. (cfr. fiche F-011) Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 4.7	6				
<b><u>Nettoyage / lutte contre les nuisibles</u></b>						
310	Présence d'un <b>plan de nettoyage</b> et de désinfection ? Règlement (CE) 852/2004 Article 4.3.b) et Annexe II Chapitres 1.1, 2.1 et 5.1.a)	3				
320	Les <b>produits</b> de nettoyage, de désinfection, de désinsectisation et de dératisation doivent être étiquetés* et stockés séparément des DA. Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitres 1.10 et 9.8 * Veuillez vérifier que les produits utilisés sont bien autorisés (liste division de la Pharmacie)	9				
330	Il doit y avoir un plan de lutte contre les <b>insectes / animaux nuisibles</b> . Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitres 1.2.c) et 9.4	9				
<b><u>Autres BPH (Bonnes pratiques d'hygiène)</u></b>						
340	Un niveau élevé de <b>propreté personnelle</b> doit être garanti. La <b>tenue vestimentaire</b> doit être correcte et propre (absence de bijoux). Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 8.1	9				
350	Y a-t-il bien <b>absence de plaies infectées, d'infections et de maladies</b> susceptibles de contaminer les DA ? Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 8.2	9				
360	L' <b>interdiction de fumer</b> est-elle respectée ? Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.3 ; Loi du 18 juillet 2013 relative à la lutte antitabac et Règlement grand-ducal du 23 décembre 2013 relatif aux sanctions	3				
370	L'accès aux <b>animaux domestiques</b> doit être interdit aux lieux de production et régulé dans les locaux où sont exposés voire consommés les denrées alimentaires Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 9.4, GBPH Horeca	6				
<b><u>HACCP / Guide de bonnes pratiques / Autocontrôle</u></b>						
380	Mise en place de <b>HACCP</b> voire du <b>guide</b> de bonnes pratiques d'hygiène sectoriel Règlement (CE) 852/2004 Article 5.1 Règlement (CE) 852/2004 Article 4.3.b) et Annexe II Chapitre 8	9				
<b><u>Formations / instructions</u></b>						
390	Le personnel doit disposer de <b>formation(s)</b> en hygiène alimentaire et/ou disposer d' <b>instructions</b> et de règles d'hygiène claires et précises Règlement (CE) 852/2004 Annexe II Chapitre 12	9				
<b><u>Tracabilité</u></b>						
400	La <b>traçabilité ascendante</b> doit être garantie (lien produit-fournisseur) Règlement (CE) 178/2002 Article 18	6				
410	Procédure <b>rappel</b> , de <b>retrait</b> (si vente de produits finis) Règlement (CE) 178/2002 Article 19	3				
<b><u>Allergènes</u></b>						
420	L'obligation d' <b>informer le consommateur sur les allergènes</b> est-elle respectée ? Règlement (CE) 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires	6				

**Enregistrement**

430	L'établissement est-il correctement <b>enregistré</b> auprès de Secualim ? Règlement (CE) 852/2004 Art. 6 §1 et2	3				
-----	---	---	---	---	---	---

Remarques : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Lors de l'inspection les personnes suivantes étaient présentes :

- Secualim / ADA : .....
- Entreprise contrôlée : .....

Des échantillons ont été prélevés en cours d'inspection :  Oui  Non

Agent de contrôle : ..... Personne contrôlée : .....

**Version non-officielle**