



Unité Provinciale de :
Date : Contrôleur Responsable: N° :
Opérateur : N° unique :
Adresse :

**TRA 2456 Denrées alimentaires d'origine animale AVEC AGREMENT OBLIGATOIRE :
Infrastructure, équipement et hygiène [2456] v4**

C : conforme NC : pas conforme NA : non-applicable	H : chapitre B : annexe A : article	§ : paragraphe L : alinéa P : point				
			C	NC	Pondération	NA

1. Agrément, autorisation ou enregistrement

1.	L'organisation dispose des agréments nécessaires pour les activités exercées. Arrêté royal : 16/01/2006 A3§1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
2.	L'organisation dispose des autorisations nécessaires pour les activités exercées. Arrêté royal : 16/01/2006 A3§2 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
3.	L'organisation dispose des enregistrements nécessaires pour les activités exercées. Arrêté royal : 16/01/2006 A2§1 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>

Total :

0	0	0
---	---	---

Total des pondérations :

0	0
---	---

% des non-conformités :

0

 %

Limites : améliorer :

0

 %
insatisfaisant :

0

 %

Non conformité majeure :

0

 Non conformité mineure :

0

 dont

0

 avec *

Commentaire contrôleur

Archivée le 05/10/2015

2. Exigences générales

1.	Les locaux par leur conception, leur agencement, leur taille et leur emplacement permettent l'application des bonnes pratiques d'hygiène. Règlement européen : 852/2004 A4B2H1L2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Les locaux ne sont pas utilisés pour des fins autres que celles auxquelles ils sont destinés. Arrêté royal : 22/12/2005 (LMDO)A19 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Les locaux sont en bon état et propres. Règlement européen : 852/2004 A4B2H1L1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	VENTILATION : suffisante. Règlement européen : 852/2004 A4B2H1L5 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
5.	ECLAIRAGE : suffisant. Règlement européen : 852/2004 A4B2H1L7 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
6.	Il y a suffisamment des toilettes propres équipées de chasses d'eau. Les toilettes n'ont pas d'accès direct vers les locaux où sont manipulées ou stockées des DA non emballées. Règlement européen : 852/2004 A4B2H1L3 & KB/AR 13/07/2014 A18B3H1L2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Il y a suffisamment de lavabos bien placés équipés d'eau courante. Règlement européen : 852/2004 A4B2H1L4 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8.	Les lavabos sont 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 et un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'utilisation des toilettes. Règlement européen : 852/2004 A4B2H1L4 & KB/AR 13/07/2014 A18B3H1L1 & B3H4L2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Il y a suffisamment de vestiaires adéquats. Règlement européen : 852/2004 A4B2H1L1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
10.	Il y a une capacité suffisante de chambres froides et de surgélateurs équipés de thermomètres. Règlement européen : 852/2004 A4B2H1L2d & KB/AR 13/07/2014 A20 & A21 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	Les chambres froides et les surgélateurs sont équipés de thermomètres enregistreurs. Règlement européen : 37/2005 A2 & KB/AR 22/12/2005 (LMDO) A20B4L1P2 (4*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Archivée le 05/10/2015

Total :

0	0	0
---	---	---

Total des pondérations :

0	0
---	---

% des non-conformités :

0 %

Limites : A améliorer :

0 %

Insatisfaisant :

0 %

Non conformité majeure : 0

Non conformité mineure : 0

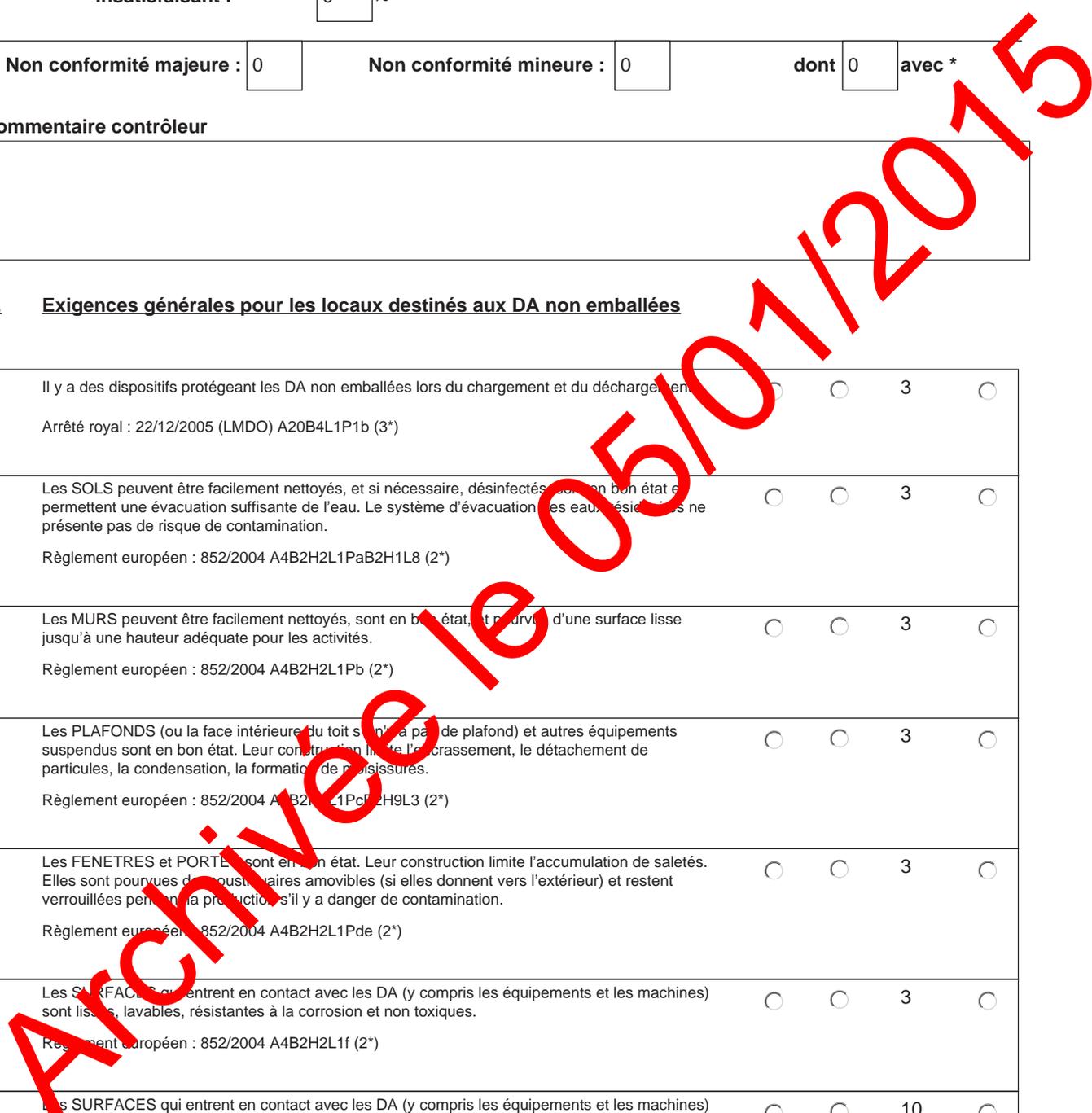
dont 0 avec *

Commentaire contrôleur

Empty box for controller comment.

3. Exigences générales pour les locaux destinés aux DA non emballées

1.	Il y a des dispositifs protégeant les DA non emballées lors du chargement et du déchargement. Arrêté royal : 22/12/2005 (LMDO) A20B4L1P1b (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Les SOLS peuvent être facilement nettoyés, et si nécessaire, désinfectés. Ils sont en bon état et permettent une évacuation suffisante de l'eau. Le système d'évacuation des eaux résiduaires ne présente pas de risque de contamination. Règlement européen : 852/2004 A4B2H2L1PaB2H1L8 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Les MURS peuvent être facilement nettoyés, sont en bon état, et proviennent d'une surface lisse jusqu'à une hauteur adéquate pour les activités. Règlement européen : 852/2004 A4B2H2L1Pb (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
4.	Les PLAFONDS (ou la face intérieure du toit si n'y a pas de plafond) et autres équipements suspendus sont en bon état. Leur construction limite l'encrassement, le détachement de particules, la condensation, la formation de moisissures. Règlement européen : 852/2004 A4B2H2L1PcF2H9L3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Les FENETRES et PORTES sont en bon état. Leur construction limite l'accumulation de saletés. Elles sont pourvues de dispositifs amovibles (si elles donnent vers l'extérieur) et restent verrouillées pendant la production, s'il y a danger de contamination. Règlement européen : 852/2004 A4B2H2L1Pde (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Les SURFACES qui entrent en contact avec les DA (y compris les équipements et les machines) sont lisses, lavables, résistantes à la corrosion et non toxiques. Règlement européen : 852/2004 A4B2H2L1f (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Les SURFACES qui entrent en contact avec les DA (y compris les équipements et les machines) sont propres, bien nettoyées, et si nécessaire désinfectées. Règlement européen : 852/2004 A4B2H5L1Pa (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
8.	Les SURFACES qui ne rentrent pas en contact avec les DA sont en bon état, peuvent être facilement nettoyées. Règlement européen : 852/2004 A4B2H2L1Pf (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Il y a un LAVABO pour laver les DA.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>



Règlement européen : 852/2004 A4B2H2L3 (2*)					
10.	Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. 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.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
Règlement européen : 852/2004 A4B2H2L2 (2*)					

Total :

0	0	0
---	---	---

Total des pondérations :

0	0
---	---

% des non-conformités :

0	%
---	---

Limites : A améliorer :

0	%
---	---

Insatisfaisant :

0	%
---	---

Non conformité majeure : 0

Non conformité mineure : 0

dont 0 avec *

Commentaire contrôleur

4. Réception, entreposage, production, transformation et distribution des DA

1.	Il y a un contrôle d'entrée. Règlement européen : 852/2004 A4B2H9L1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Les DA sont protégées de toute contamination. Règlement européen : 852/2004 A4B2H9L2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Absence de DA avariées ou dont la DLC est dépassée ou impropres à la consommation humaine. Arrêté royal : 01/07/2011 L21 A2 & VO 852/2004 A4B2H9L3 (5*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10*	<input type="radio"/>
4.	Les températures des produits réfrigérés sont conformes et la chaîne du froid est respectée. Règlement européen : 852/2004 A4L2L3B2H9L5 & KB/AR 13/07/2014 A20, A21 & A22 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
5.	Les températures des produits surgelés sont conformes. Règlement européen : 852/2004 A4L2L3B2H9L5 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Après production, les DA destinées à une conservation réfrigérée sont refroidies dès que possible de manière à atteindre une température ne présentant pas de risques pour la santé. Règlement européen : 852/2004 A4B2H9L6 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	La décongélation se fait dans des conditions adéquates. Règlement européen : 852/2004 A4B2H9L7 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

8.	Les matériaux d'emballage utilisés conviennent pour être en contact avec les DA. Règlement européen : 852/2004 A4B2H10L1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
9.	Les matériaux en contact avec les DA sont accompagnés d'une déclaration écrite de conformité. Règlement européen : 1935/2004 A16L1 (6*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
10.	Les matériaux pour emballage immédiat ne sont pas contaminés lors du stockage. Règlement européen : 852/2004 A4B2H10L2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	Les additifs alimentaires présents sont autorisés pour les denrées alimentaires auxquelles ils sont destinés et ne dépassent pas les quantités maximales légales définies. Règlement européen : 1333/2008 A4 (7*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
12.	Les additifs alimentaires utilisés correspondent aux critères de pureté repris dans la législation. Règlement européen : 231/2012 A1 (8*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	2	<input type="radio"/>

Total :

0	0	0
---	---	---

Total des pondérations :

0	0
---	---

% des non-conformités :

0	%
---	---

Limites : A améliorer :

0	%
---	---

Insatisfaisant :

0	%
---	---

Non conformité majeure : 0

Non conformité mineure : 0

dont 0 avec *

Commentaire contrôleur

5. Gestion des déchets, alimentation en eau, hygiène et formation du personnel, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles

1.	Les déchets sont déposés dans des containers en bon état dotés de fermetures et ne sont pas accumulés dans les locaux utilisés pour les DA. Règlement européen : 852/2004 A4B2H6L2 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Les containers à déchets et les locaux d'entreposage sont propres et exempts de nuisibles. Règlement européen : 852/2004 A4B2H6L2L3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
3.	Il y a un plan de nettoyage et de désinfection. Règlement européen : 852/2004 A4L3Pb (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
4.	Les produits désinfectants utilisés sont autorisés. Arrêté royal : 13/07/2014 A18B3H1L4 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

5.	Les produits de nettoyage et de désinfection sont stockés séparément (au moins dans une armoire séparée). Règlement européen : 852/2004 A4B2H1L10 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
6.	Les produits dangereux sont étiquetés et entreposés séparément (au moins dans un container séparé). Règlement européen : 852/2004 A4B2H9L8 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
7.	Il y a un plan complet et bien suivi de lutte contre les nuisibles. Règlement européen : 852/2004 A4L3Pb (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
8.	Absence d'animaux domestiques et d'organismes nuisibles, ainsi que de leurs traces. Règlement européen : 852/2004 A4B2H9L4 & KB/AR 13/07/2014 A18B3H5L1 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
9.	L'eau potable est utilisée partout où cela est nécessaire. Règlement européen : 852/2004 A4B2H7L1Pa & KB/AR 14/01/2002 A7 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1	<input type="radio"/>
10.	Des analyses d'eau potable sont réalisées suivant les fréquences et les paramètres légalement fixés. Arrêté royal : 14/01/2002 A7A8 (10*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
11.	Les certificats médicaux peuvent être présentés pour tout personnel entrant en contact avec les DA non emballées. Arrêté royal : 13/07/2014 A18B3H4L1 (9*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
12.	Bonne hygiène personnelle + tenue adaptée et propre. Règlement européen : 852/2004 A4B2H8L1H9L3 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
13.	Les visiteurs sont autorisés, uniquement s'ils respectent les règles de bonne hygiène personnelle. Arrêté royal : 22/12/2005 (LMDO)A18 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
14.	Le personnel manipulant les DA reçoit une formation (en matière d'hygiène alimentaire) et/ou des instructions, adaptées à leur activité professionnelle. Règlement européen : 852/2004 A4B2H9L1L10 (2*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

Total :

0	0
---	---

0

Total des pondérations :

0	0
---	---

% des non-conformités :

0 %

Limites : Améliorer :

0 %

Insatisfaisant :

0 %

Non conformité majeure : 0

Non conformité mineure : 0

dont 0 avec *

Commentaire contrôleur

6. Conditions pour la manipulation de la viande/poisson

1.	L'établissement est conforme au plan approuvé. Arrêté royal : 16/01/2006 A12 (1*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
2.	Toutes les viandes fraîches présentes ont été soumises à l'expertise. Arrêté royal : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P1 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
3.	Les DA d'origine animale sont pourvues d'une marque de salubrité ou de marques d'identification, dans tous les cas où ces marques sont imposées. Arrêté royal : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P5 (3*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
4.	Les viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, peuvent exclusivement être vendues sur le territoire national, ou encore, des viandes fraîches ne pouvant être autorisées au marché intracommunautaire qu'après un traitement spécifique, sont entreposées dans des endroits séparés et préparées ou transformées dans des endroits séparés ou à différents moments. Arrêté royal : 22/12/2005 (LMDO)A25§1 (11*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>
5.	Absence de viandes fraîches infestées par les cysticerques qui ne sont pas encore traitées, sauf lorsque l'établissement les découpe et exécute conformément le traitement par surgélation. Arrêté royal : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P3 (11*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
6.	Absence de viandes fraîches qui, conformément à la marque de salubrité, sont obtenues suite à un abattage privé. Arrêté royal : 22/12/2005 (LMDO)A24§1P4 (11*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>

Total :

0	0	0
---	---	---

Total des non-conformités :

0	0
---	---

% des non-conformités :

0	%
---	---

Limites : A améliorer :

0	%
0	%

Insatisfaisant :

Non conformité majeure : 0 Non conformité mineure : 0 dont 0 avec *

Commentaire contrôleur

7. Respect des critères microbiologiques

1.	Les prescriptions du Règlement (CE) n° 2073/2005 en matière de critères microbiologiques pour denrées alimentaires sont respectées. Règlement européen : 2073/2005 A3 (12*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10	<input type="radio"/>
2.	En cas de de résultats non conformes, l'exploitant prend les actions correctives et les mesures préventives nécessaires. Règlement européen : 2073/2005 A7 (12*)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3	<input type="radio"/>

--

Total :

0	0
0	0
0	%

0

Total des pondérations :

% des non-conformités :

Limites : A améliorer :

0	%
0	%

Insatisfaisant :

Non conformité majeure :	0	Non conformité mineure :	0	dont	0	avec *
--------------------------	---	--------------------------	---	------	---	--------

Commentaire contrôleur

--

Législation:

- 1*. arrêté royal du 16/01/2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire
- 2*. règlement (ce) n° 852/2004 du parlement européen et du conseil du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 3*. arrêté royal du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- 4*. règlement (ce) 37/2005 de la commission du 12/01/2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- 5*. arrêté royal du 03/01/1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles
- 6*. règlement (ce) n° 1935/2004 du parlement européen et du conseil du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/cee et 89/109/cee
- 7*. règlement (ce) n° 1333/2008 du parlement européen et du conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires
- 8*. règlement (ue) n° 231/2012 de la commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes ii et iii du règlement (ce) n° 1333/2008 du parlement européen et du conseil
- 9*. arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 10*. arrêté royal du 14/01/2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées et qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires
- 11*. arrêté royal du 22/12/2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- 12*. règlement (ce)n° 2073/2005 de la commission du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Commentaire contrôleur

--

Archivée le 05/10/2015

Commentaire opérateur

Favorable

Favorable avec remarques

Non Favorable

Fait à _____, le _____

Signature et sceau de l'agent contrôleur

Nom opérateur ou
personne présente : _____

Fonction : _____

Signature pour prise de
connaissance : _____

Archivée le 05/10/12/2015